	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Fecha:02/11/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	<b>TARTA MOUSSE CAVA</b>		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07096
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa batida. R.D. 496/2010 Norma calidad para productos de confiterías, pastelería, bollería y repostería y RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Descripción:	Base de bizcocho con capa de mousse sabor cava, terminada con capa de sirope sabor vainilla caramelizado . Decorado con bombones de chocolate negro rellenos de licor de marc de cava.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	<a href="mailto:pastesana@pastesana.com">pastesana@pastesana.com</a>	Página web:	<a href="http://www.pastesana.com">www.pastesana.com</a>

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa)	NO
Agua	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, edulcorante: E-420, corrector de acidez: E-330, conservador: E-202, espesante: E-440, E-415 y E-1422, colorantes: E-102 y E-110 y aroma de vainilla)	No.	NO
Bombones de chocolate rellenos de marc de cava (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, Marc de cava (6,3%), emulgente:E-322 y aroma:vainilla)	Sí, contiene productos a base de soja. Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Preparado de bizcocho (azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, emulgentes:E-475,E-471,E-433, gasificantes:E-500 y E-541, dextrosa,estabilizador:E-412, aroma y colorante:E-160a )	Sí, contiene soja y productos a base de soja, cereales que contienen gluten. Puede contener leche y derivados (incluido lactosa), huevo, frutos de cáscara, sésamo y altramuz.	NO
Semifrío sabor neutro (almibar de glucosa deshidratada, azúcar, gelatina origen animal, leche descremada en polvo, almidón y aromas)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa). Puede contener cereales que contienen gluten y productos derivados, huevo y productos derivados del huevo, soja y productos a base de soja.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Aroma de champán (preparaciones aromáticas, jarabe de glucosa-fructosa, marc de champagne (35%), agua y espesante:E-415)	Puede contener trazas de gluten, leche y derivados (incluido lactosa), soja y productos a base de soja, huevo, sulfitos y frutos de cáscara.	NO
Sirope de caramelo	No.	NO
Emulgentes:E-477,E-470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO
<b>POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:</b>	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA MOUSSE CAVA**

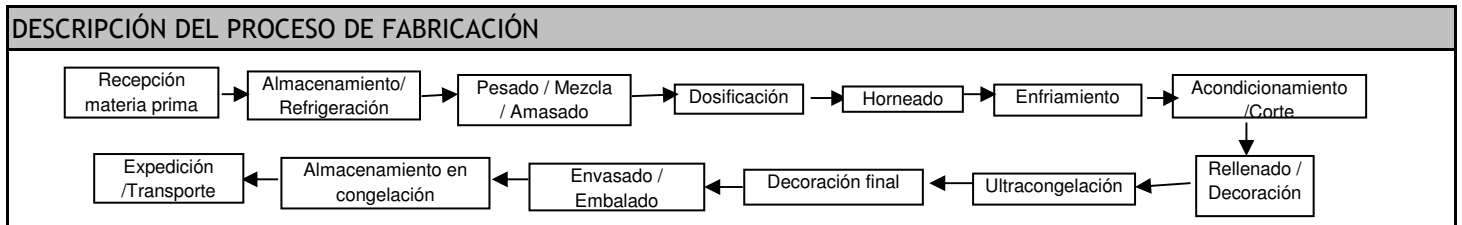
Fecha: 02/11/2010

Rev.:0

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura mousse y exterior color yema caramelizada.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactosa:	NO APTO
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:					
Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.					



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN					
ENVASE-EMBALAJE			PALETIZADO		
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro / Caja cartón blanco		UNIDAD /CAJA:	1	
UNIDADES/ENVASE:	1		CAJAS/ BASE DE PALET:	8	
PESO NETO:	0,750 kg	PESO BRUTO:	1,026 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777070961				

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
ALMACENAMIENTO:	Producto ultracongelado. Conservar a temperatura máx. de -18°C (congelador con *** ó ****). No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	1 año desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas
TRANSPORTE:	Temperatura ≤ -18°C ± 3 °C

REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE
Proceso de fabricación según: RD. 496/2010. Norma de calidad para productos de confitería-pastelería, bollería y repostería. Reglamento (CE)852/2004. Relativo a la higiene de los productos alimenticios. RD.1109/1991.Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana y RD. 1334/1999. Norma General de etiquetado y sus modificaciones posteriores.

Elaborado por: Dpto. Calidad

Revisado y aprobado: Dirección