	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha:22/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 3
	<b>TARTA MOUSSE CHOCOLATE</b>	

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO


Código:	07082
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 mousse sabor chocolate, terminada con capa de mezcla de sirope al cacao y producto de confitería. Decorada con virutas y figuras de chocolate.

### 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)

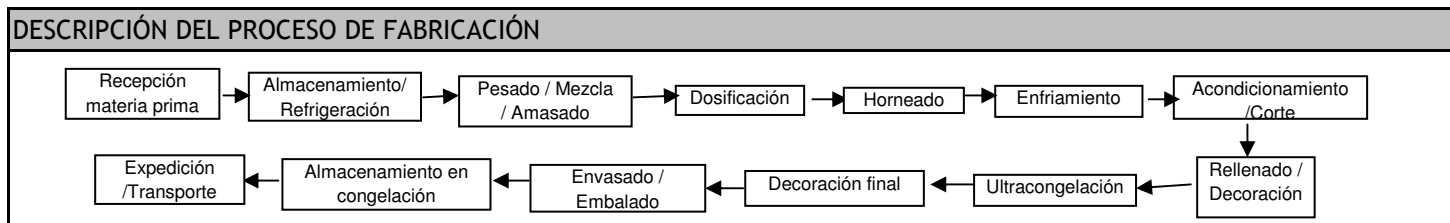
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa)	NO
Azúcar	No.	NO
Agua	No.	NO
Preparado de bizcocho (azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, emulgentes:E-475,E-471,E-433, gasificantes:E-500 y E-541, dextrosa,estabilizador:E-412, 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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Semifrío sabor chocolate (chocolate en polvo 90%: azúcar, cacao (24%de manteca de cacao);gelatina origen animal, almidón y aromas.)	Puede contener leche y derivados (incluido lactosa), soja y productos a base de soja, cereales que contengan gluten y productos derivados, huevo y productos a base de huevo.	NO
Producto de confitería (chocolate blanco 40%, jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, gelificante:E-440, colorante:E-171, conservador: E-202, acidulante:E-334, emulgente:E-435 y aromas)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa).	NO
Sirope al cacao (azúcar, jarabe de glucosa, agua, cacao en polvo, almidón modificado, colorante:E-150c, acidulante:e-270, aroma de chocolate y conservador:E-202)	No.	NO
Combinación chocolate negro y blanco (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, aceite de mantequilla, emulgente:E-322, aroma:vainilla. Cacao mín.39%.)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa), soja y productos a base de soja.	NO
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, sólidos lácteos, emulgente:E-322 y aroma:vainilla.)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), soja y productos a base de soja.	NO

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 22/10/2010
	<b>TARTA MOUSSE CHOCOLATE</b>	Rev.:0 Pág.:2 de 3

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)		
Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, mantequilla anhidra, emulgente:E-322 y aroma:vainilla. Cacao mín. 50%.)	Sí, contiene soja y productos a base de soja. Puede contener leche y derivados (incluido lactosa)	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.	


CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma hexagonal, textura mousse y exterior color chocolate blanco y negro.	<b>PARÁMETRO:</b>	<b>TOLERANCIA:</b>
	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
CÓDIGO EAN:	842677707824	CAJAS/ PALET:	136

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 22/10/2010 Rev.:0 Pág.:3 de 3
	<b>TARTA MOUSSE CHOCOLATE</b>	

<b>REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE</b>
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

---

Copia no controlada