	FICHA TÉCNICA		Fecha:22/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	TARTA MOUSSE LIMÓN		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07081
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 limón, terminada con capa de sirope a base de jarabe de glucosa coloreado y decorada con tiritas de piel de limón, sirope al cacao y figuras de chocolate.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Oisca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010327/Z		
Tfno:	976 503976	Fax:	976 504507
Correo electrónico:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

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 limón (azúcar, jarabe de glucosa deshidratado, gelatina de origen animal, zumo de limón concentrado, almidón,acidulante:E-330, aroma, colorante:E-101)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa) y sulfitos. Puede contener trazas de gluten, huevos y productos a base de huevo,productos a base de soja, sésamo, altramuz, pescado y crustáceos.	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
Piel de limón confitada (piel de limón, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, corrector de acidez:E-330, conservadores:E-200 y E-220)	Sí, contiene dióxido de azufre.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E-440ii, E-415, acidulante: E-330, conservador: E-202 y colorante:E-102)	No.	NO
Combinación chocolate blanco y negro (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, pasta de cacao, suero de leche en polvo, aceite de mantequilla, emulgente:E-322, aroma:vainilla. Cacao mín. 30%.)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa),soja y productos a base de soja.	NO
Producto de confitería (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, suero le leche en polvo, lactosa, emulgente:E-322, aroma:vainilla y colorante:E-106c)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa),soja y productos a base de soja.	NO
Emulgentes:E-477,E-470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO



FICHA TÉCNICA

TARTA MOUSSE LIMÓN

Fecha: 22/10/2010
Rev.:0
Pág.:2 de 2

POR PROCESO DE PRODUCCIÓN: Puede contener trazas de frutos de cáscara.

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

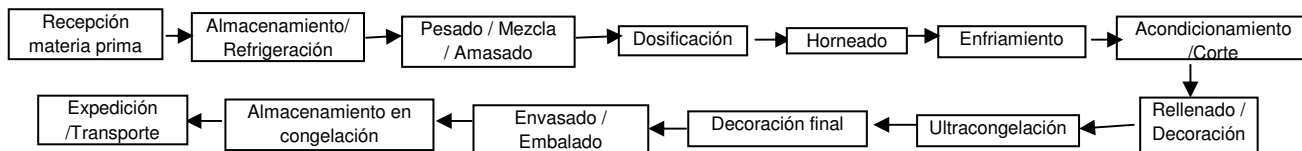
CONSUMIDOR FINAL

Celíacos: NO APTO Diabéticos: NO APTO Intolerantes a lactosa: NO APTO

RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservándolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS 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:	14	
PESO NETO:	0,750 kg	PESO BRUTO:	0,954 kg	CAJAS/ PALET:	238
CÓDIGO EAN:	8426777070817				

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