
	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Fecha: 16/11/2011 Rev.:2 Pag.:1 de 3
	<b>TARTA LICOR 16 rac.</b>		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07054
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:	Bizcocho con relleno de nata cubierto de una capa de sirope sabor vainilla y azúcar caramelizado. Bañado con sirope a base de jarabe de glucosa con aroma a whisky. Decorado con cereales bañados con chocolate y figuras de chocolate blanco y negro.

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
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
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa)	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-160a, E-163 y aroma de vainilla)	No.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa ( jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E-440a, E-415, acidulante: E-330 y conservador: E-202)	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Agua	No.	NO
Aroma de whisky (sustancias aromáticas naturales, preparaciones aromáticas, jarabe de glucosa y fructosa, whisky (24%), caramelo de leche, agua, jarabe de azúcar caramelizado y espesante: E-415)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa). Puede contener trazas de huevo, soja y productos a base de soja.	NO
Cereales bañados con chocolate (cobertura de chocolate 85% ( azúcar, pasta de cacao, grasa anhidra de leche, manteca de cacao, aroma natural de vainilla), cereales crujientes( harina de trigo, azúcar, harina de malta de trigo, almidón de trigo,gasificante:E-500ii, grasa vegetal, sal, aroma natural), azúcar, jarabe de glucosa y almidón modificado)	Sí, contiene gluten.Puede contener trazas de cacahuete,nueces, otros frutos de cáscara, leche y derivados (incluido lactosa).	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



	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 16/11/2011 Rev.:2 Pág.:3 de 3
	<b>TARTA LICOR 16 rac.</b>	

<b>REGLAMENTACION TECNICA 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