# Pasterana

## FICHA TÉCNICA

## TARTA NATA-FRESA 12 rac.

Fecha: 14/05/2011

Rev.:1 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Código:	07023		
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 con una capa de sirope sabor vainilla y relleno de fresa triturada. Contorneado con nata y cobertura especial con grasa vegetal en fideos. Decorado con grosellas.		

DATOS DEL FABRICANTE						
Razón soc	cial:	PASTES	ANA 2000,	S.L.	Dirección:	C/ Osca 14, Polígono Plaza 50197 ZARAGOZA
RGSA:	20.010	327/Z			•	
Tfno:	976 503	3976		Fax:	976 504507	
Correo el	ectrónic	o:	pastesan	a@paste	esana.com	Página web: www.pastesana.com

Ingredientes:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	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)	cereates que contrenen gratem i acue contener	NO
Azúcar	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	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
Agua	No.	NO
Relleno de fresa triturado (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes: E-406 y E-440, conservador: E-202, colorante:E-163,aroma, corrector de acidez:E-524)	No.	NO
Cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao semidesgrasado, emulgente : E-322, aroma: vainilla y agente de recubrimiento: E-553b)	Sí, contiene soja. Puede contener trazas de sólidos lácteos, frutos de cáscara y gluten.	NO
Grosellas	No.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa ( jarabe de glucosa, azúcar, agua, gelificantes:E-440,E-407, acidulante:E-330, aroma natural, correctores de acidez:E- 331,E-341, conservador:E-202)	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	



### FICHA TÉCNICA

#### TARTA NATA-FRESA 12 rac.

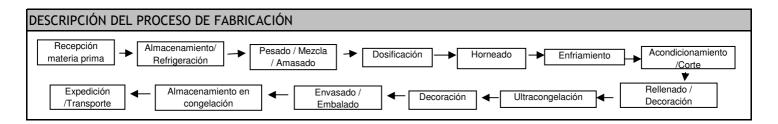
Fecha: 14/05/2011

Rev.:1 Pág.:2 de 2

CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Forma redonda, textura esponjosa y exterior con colorido	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:	
variado.	Escherichia Coli	Ausencia / g	
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g	
	Mohos y levaduras	500 ufc/g	
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g	
	Salmonella	Ausencia / 30g	

CONSUMID	OOR 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 liso / Caja cart	ón blanco	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,276 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777070237				

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
------------------------------	----------------------	-----------

Copia no controlada