


| | | | |
|---|--------------------------------|--|--|
|  | FICHA TÉCNICA | | Fecha: 11/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2 |
| | TARTA PASTESANA 12 rac. | | |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
|--------------------------|---|
| Código: | 07031 |
| 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 mezcla de nata y turrón líquido. Contorneado con crocanti de almendra. Decorado con sirope de caramelo y figura de chocolate 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: | 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 |
| 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 altramuç. | NO |
| Azúcar | No | NO |
| Huevo líquido pasteurizado | Sí. | NO |
| Crocanti de almendra | Sí. | NO |
| Agua | No. | NO |
| Turrón líquido de almendra (almendra, azúcar, miel y albúmina) | Sí, contiene derivados de huevo y frutos de cáscara. Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa), soja y derivados. | NO |
| Sirope de caramelo | No. | NO |
| Decoración en chocolate negro (pasta de cacao,azúcar, manteca de cacao, aroma natural de vainilla y colorante:E-171 y E-172 .Cacao mín. 60%) | Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa). | NO |
| Jarabe de glucosa | No. | NO |
| POR PROCESO DE PRODUCCIÓN: | Puede contener trazas de otros frutos de cáscara. | |

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

**FICHA TÉCNICA****TARTA PASTESANA 12 rac.**

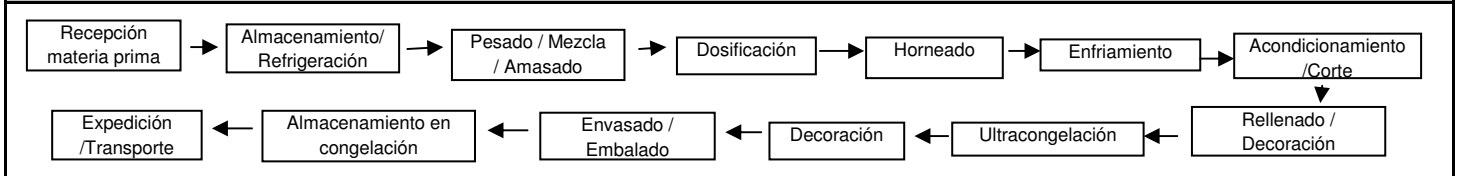
Fecha: 11/10/2010

Rev.:0

Pág.:2 de 2

CONSUMIDOR FINALCeliacos: **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 liso / Caja cartón blanco | UNIDAD /CAJA: | 1 |
| UNIDADES/ENVASE: | 1 | CAJAS/ BASE DE PALET: | 8 |
| PESO NETO: | 1,100 kg | PESO BRUTO: | 1,376 kg |
| CÓDIGO EAN: | 8426777070312 | 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 |

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