	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Fecha: 01/12/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	<b>TARTA PASTESANA 12 rac. "BLISTER" (4 unds.)</b>		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	08111
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:	<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
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
<b>POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:</b>	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. "BLISTER" (4 unds.)**

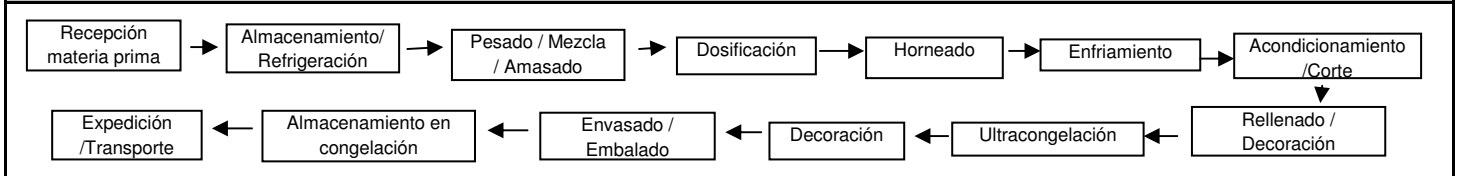
Fecha: 01/12/2010

Rev.:0

Pág.:2 de 2

**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 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:	Blister (tape+base) / Caja cartón	UNIDAD /CAJA:	4
UNIDADES/ENVASE:	1 ( 4 unds/caja)	CAJAS/ BASE DE PALET:	3
PESO NETO:	4 kg/caja	PESO BRUTO:	4,730 kg/caja
CÓDIGO EAN:	8426777081110	CAJAS/ PALET:	27

**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