	FICHA TÉCNICA	Fecha: 12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	TARTA REINA 12 rac.	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07021
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 sirope de caramelo. Bañado en su contorno con preparado de trufa y crema de cacao. Decorado con crocanti de almendra.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	PASTESANA 2000,S.L.	Dirección:	C/ Oscala 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
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
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	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
Azúcar	No	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Agua	No	NO
Preparado de trufa pasteurizado (nata, grasa vegetal hidrogenada, leche desnatada, azúcar, cobertura de chocolate, glucosa, proteínas de leche, sorbitol, emulgentes: E-435, E-472b y E-475), estabilizadores: E-407, E-331, E-410, conservador: E-200)	Sí, contiene leche, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Crema de cacao (azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado (10% manteca de cacao), leche descremada en polvo, pasta de avellana (3%), emulgente: E-322 y aroma: vainilla)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), frutos de cáscara (avellanas...) y soja y productos derivados de soja.	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
Crocanti de almendra	Sí.	NO
Sirope de caramelo	No	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA REINA 12 rac.**

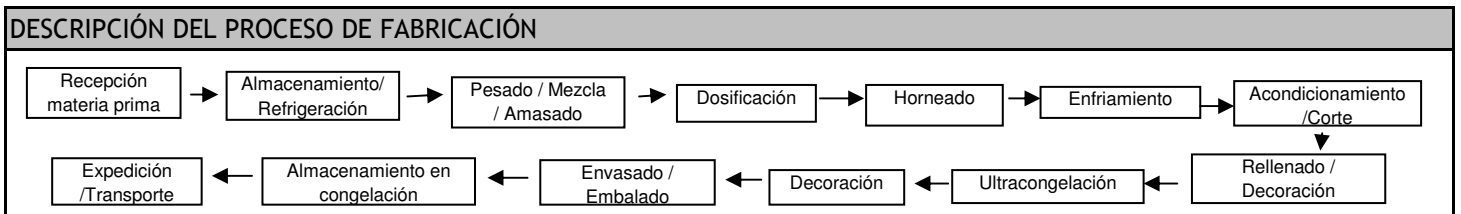
Fecha: 12/05/2011

Rev.:1

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color dorado- caramelizado y chocolate.	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					
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 cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,276 kg
CÓDIGO EAN:	8426777070213	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