	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	TARTA SACHER "M" "CJ"	Fecha:23/01/2013 Rev.:3 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	08747
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 al cacao con relleno de preparado de grasa vegetal azucarado y mermelada de albaricoque y cubierto con preparado de grasa vegetal azucarado con cacao. Bañado completamente con crema de cacao.Decorado con figura de chocolate blanco.

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
Preparado de grasa vegetal (suero de leche dulce, aceites vegetales(25,2%), aceite vegetal hidrogenado (7,9%), almidón modificado, emulsionantes:E-472b,E-435,E-433, aroma, estabilizante:E-407 y colorante:E-160a(ii))	Sí, leche y sus derivados (incluido lactosa).	NO
Preparado de bizcocho al cacao (harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, emulgentes: E-475, E-471, cacao en polvo, dextrosa, gasificantes: E-541, E-500ii, colorantes: colorante caramelo, E-160a y E-120, aroma).	Sí, contiene cereales que contengan gluten y productos derivados. Puede contener huevos y productos a base de huevo, leche y derivados (incluido lactosa).	NO
Huevo líquido pasteurizado.	Sí.	NO
Crema de cacao (azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado (18%), 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 a base de soja.	NO
Azúcar	No.	NO
Agua	No.	NO
Mermelada de albaricoque (pure de albaricoque, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante:E-440, corrector de acidez: E-330, conservador:E-202, colorantes:E-161b y aromas)	No.	NO
Cacao desgrasado en polvo (11% de manteca de cacao)	No.	NO
Decoración en chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche descremada en polvo, mantequilla anhidra, emulgente:E-322, aroma: vainilla natural, aromas, colorante:E-172)	Sí, contiene leche y sus derivados (incluida lactosa), soja y productos a base de soja.	NO
Jarabe de glucosa	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	TARTA SACHER "M" "CJ"	Fecha:23/01/2013 Rev.:3 Pág.:2 de 2

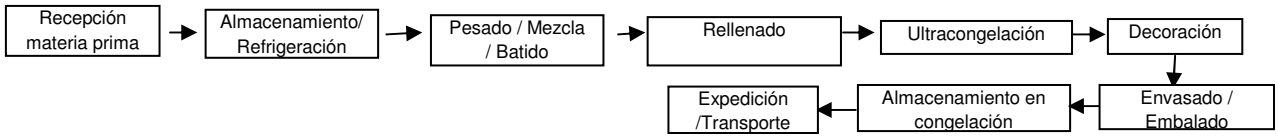
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color chocolate.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 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 (2-6ºC). 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 / Caja cartón blanca		UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	0,800 kg	PESO BRUTO:	1,076 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777087471				

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
ALMACENAMIENTO:	Producto ultracongelado. Conservar a temperatura máx. de -18ºC (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 ≤ -18ºC ± 3 ºC

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