	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	<b>TARTA SAN MARCOS 12 rac.</b>	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07030
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. Contorneado con nata y decorado con figura de chocolate.

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 altramuz.	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
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
Sirope de caramelo	No.	NO
Decoración en chocolate negro (pasta de cacao,azúcar, manteca de cacao, aroma natural de vainilla, colorantes: E-171 y E-172.Cacao mín.60%)	Puede contener trazas de leche y derivados ( incluido lactosa).	NO
<b>POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:</b>	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA SAN MARCOS 12 rac.**

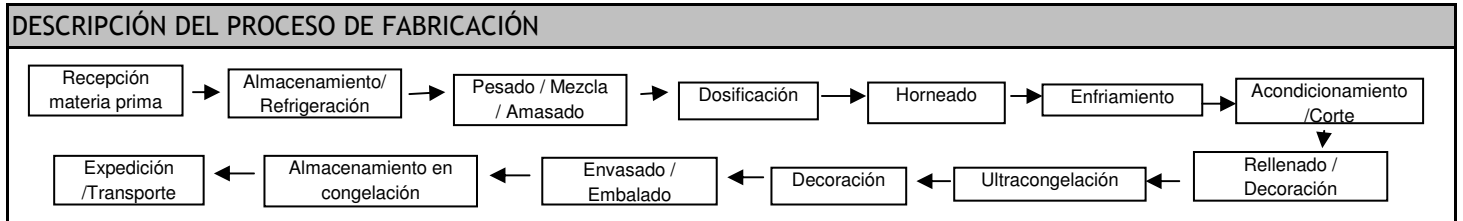
Fecha: 12/05/2011

Rev.:1

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color yema-nata.	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					
Celíacos:	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.					



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:	8426777070305	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