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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07022
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 nata y fresa triturada y cubierto con preparado de trufa. Contorneado con preparado de trufa y cobertura especial con grasa vegetal en fideos.Decorado con virutas de artículo de confitería de sucedáneos de chocolate y azúcar glacé.

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
Preparado de bizcocho al cacao (harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, emulgentes: E-475, E-471,cacao en polvo, dextrosa, gasificantes:E-541 y E-500ii, colorantes:colorante caramelo, E-160a y E-120 y 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
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
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados ( incluido lactosa)	NO
Azúcar	No	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Agua	No	NO
Artículo de confitería de sucedáneos de chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao en polvo desgrasado, emulgente:lecitina de soja y aroma)	Sí, contiene lecitina de soja.Puede contener trazas de leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	NO
Cobertura especial con grasa vegetal (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao semidesgrasado, emulgente : E-322, aroma: vainilla y agente de recubrimiento: E-553b)	Sí, contiene soja. Puede contener trazas de sólidos lácteos, frutos de cáscara y gluten.	NO
Relleno de fresa triturada (pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesantes: E-406 y E-440, conservante: E-202, colorante:E-163,aroma, corrector de acidez:E-524)	No.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Jarabe de glucosa	No.	NO
<b>POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:</b>	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA SELVA NEGRA 12 rac.**

Fecha: 12/05/2011

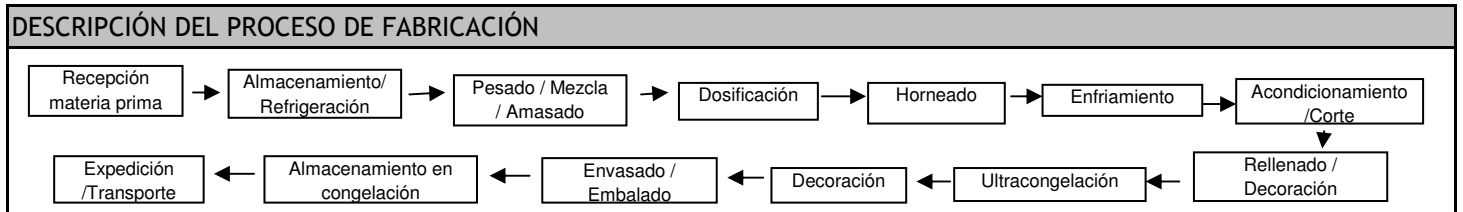
Rev.:1

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 (2-6°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:	8426777070220	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