

	FICHA TÉCNICA	Fecha:12/05/2011 Rev.:1 Pág.:1 de 2
	TARTA SELVA NEGRA PERFIL TRUFA	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07052
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.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:	pastesana@pastesana.com	Página web:	www.pastesana.com

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 desgrasado en polvo, 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
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
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de gluten, leche y derivados (incluido lactosa) y frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA SELVA NEGRA PERFIL TRUFA**

Fecha: 12/05/2011

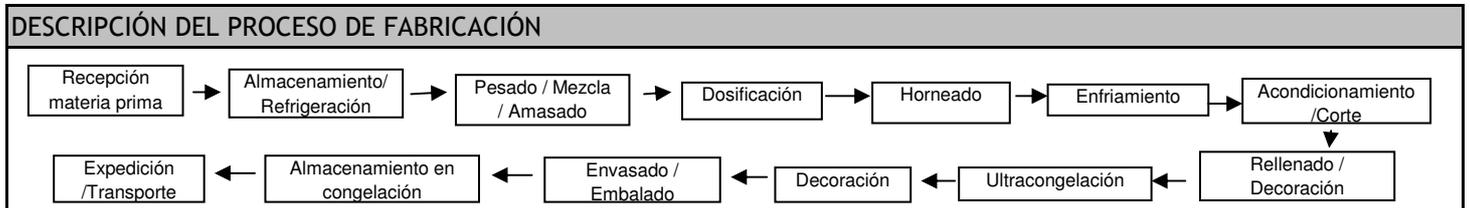
Rev.:1

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					
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:	6	
PESO NETO:	1,600 kg	PESO BRUTO:	2 kg	CAJAS/ PALET:	96
CÓDIGO EAN:	8426777070527				

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