	FICHA TÉCNICA	
	TARTA PROFITEROLES 12 rac.	Fecha:15/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07033
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Batida y Masa Escaldada.
	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 capa de mousse sabor avellana, rodeado de profiteroles rellenos de nata. Bañado completamente con crema de cacao y decorado con 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
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Agua	No.	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
Azúcar	No.	NO
Semifrío sabor avellana (azúcar, dextrosa, gelificante:gelatina origen animal, avellana, almidón modificado de maíz, colorante:E-150d y aroma)	Sí, contiene frutos de cáscara (avellana).	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, sólidos lácteos, emulgente:E-322 y aroma:vainilla)	Sí, contiene lecitina de soja, leche y productos derivados (incluido lactosa). Puede contener trazas de frutos de cáscara.	NO
Emulgentes:E-477,E-470a, estabilizador:E-1520, gasificante:E-450(i), antiaglomerante:E-516, sal y jarabe de glucosa.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	TARTA PROFITEROLES 12 rac.	Fecha: 15/10/2010 Rev.:0 Pág.:2 de 2

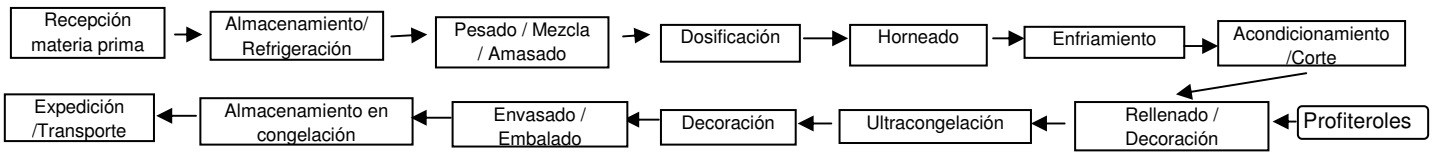
CARACTERÍSITICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color chocolate.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 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



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:	0,700 kg	PESO BRUTO:	0,976 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777070336				

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