	FICHA TÉCNICA	Fecha: 22/10/2010 Rev.:0 Pág.:1 de 2
	TRONCO DE NAVIDAD	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07996
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 enrollado relleno de preparado de trufa, contorneado con preparado de trufa peinado simulando corteza de un árbol. Espolvoreado con azúcar glacé y decorado con motivos navideños.

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 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 y conservador: E-200)	Sí, contiene leche, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	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
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Azúcar glacé	No.	NO
Azúcar	No.	NO
Emulgentes:E-477,E470a y estabilizador:E-1520.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

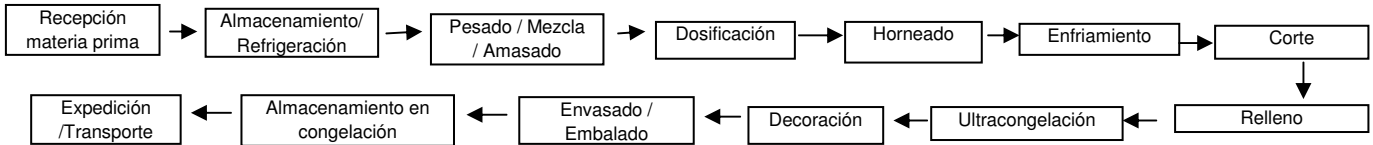
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma cilíndrica de tronco, textura esponjosa y exterior color trufa glaseada.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

**FICHA TÉCNICA****TRONCO DE NAVIDAD**Fecha: 22/10/2010
Rev.:0
Pág.:2 de 2**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 conservándolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN**CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

ENVASE-EMBALAJE		PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Formato cartón oro / Caja cartón blanco	UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1	CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,750 kg	PESO BRUTO:	1,138 kg
CÓDIGO EAN:	8426777079964	CAJAS/ PALET:	96

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 $\leq -18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$

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