	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	TARTA GALLETA ARANDANOS	Fecha: 03/07/2017 Rev.: 3 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	**08117**	
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Congelado. 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:	Base de galleta con relleno de preparado de grasa vegetal y queso cremoso. Decorado con sirope de glucosa con arándanos.	

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:

Grasa vegetal (**SUERO DE MANTEQUILLA** dulce, aceites vegetales (almendra de palma,coco, palma y colza), aceite vegetal totalmente hidrogenado (de almendra de palma), almidón modificado, emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante:160a(ii)), queso crema natural (**LECHE**, nata, fermentos lácteos, sal, estabilizantes (E-401, E407a, E-410 y E-412) y conservante (E-200)**), LECHE** de vaca UHT, preparado estabilizante (azúcar, **SUERO DE LECHE** en polvo, dextrosa, gelatina, jarabe de glucosa, almidón modificado (patata), sal), galleta (miga de bizcocho (**HUEVO** líquido pasteurizado, **HARINA DE TRIGO**, azúcar, preparado para emulsionar (agua, emulgentes E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), jarabe de glucosa y fructosa, agua, preparado para impulsar (gasificantes: E450i, E500ii, antiaglomerante: E170 y almidón de maíz, corrector de acidez: E516)), galleta molida (**HARINA DE TRIGO**, azúcar, aceite girasol, jarabe de glucosa, **SUERO LÁCTEO** en polvo, sal, gasificantes (bicarbonato amónico y bicarbonato sódico), lecitina de girasol, metabisulfito sódico, tocoferoles y aroma), margarina (grasa refinada vegetal (palma), aceites refinados vegetales (girasol y
palma), agua, emulgentes (mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E471)), sal, acidulante:E330, conservante: E200, antioxidantes: E306 y E304, aromas, colorante: E160a ii), azúcar, agua, canela), crema de arándanos (9%)(arándanos, azúcar, agua, estabilizantes: pectinas, goma garrofín, almidón modificado, correctores de acidez: E330, E450i, E341iii, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, hibisco), conservador E202 y aromas), azúcar y sirope con arándanos (3%) (jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, almidón modificado (maíz), estabilizante: E422, puré y pulpa de fruta concentrada, colorantes: E163, E150d, E171, correctores de acidez: E331, E330, aroma, conservador: E202, espesante: E415. Contiene 0,9 % de fruta).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1161 kJ / 280 Kcal
Grasas:	20 g.
de las cuales saturadas:	12 g.
Hidratos de carbono:	27 g.
de los cuales azúcares:	19 g.
Proteínas:	3,2 g.
Sal:	0,17 g.

	FICHA TÉCNICA	
	TARTA GALLETA ARANDANOS	Fecha: 03/07/2017 Rev.: 3 Pág.:2 de 3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, base crujiente, textura cremosa y exterior color arándanos.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

ALÉRGENOS		
ALÉRGENO	COMO INGREDIENTE	CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	X
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	-	X
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia X: Presencia

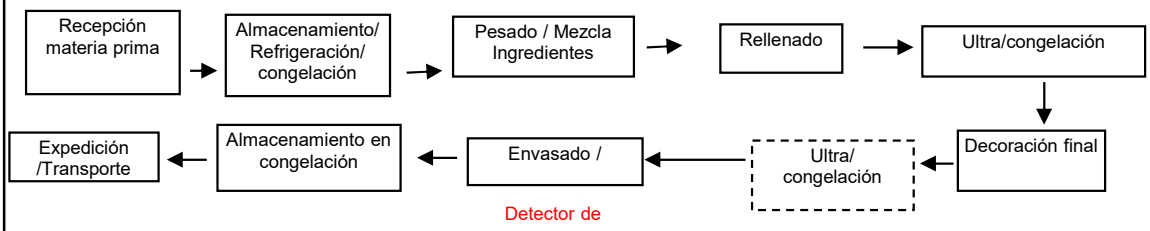
CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	ntolerantes a lactosa:	NO APTO

RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en refrigeración (0-5ºC). No volver a congelar una vez descongelado.

OGM:	NO

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:		Blister PET/ Caja cartón		UNIDAD /CAJA:	6
UNIDADES/ENVASE:		1		CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,500 kg	PESO BRUTO:	0,560 kg	CAJAS/ PALET:	54
CÓDIGO EAN:	8426777081172	CÓDIGO DUN 14:	28426777081176		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18ºC. 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