

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 27/09/2018 Rev.: 4 Pág.:1 de 3	
	MENU REINA 63 R. 1,5 kg.		

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	08621	
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:	Dos capas de bizcocho (uno blanco y otro de cacao) con dos rellenos de preparado de grasa vegetal azucarado, uno de ellos con cacao. Decorado con sirope sabor vainilla. Dividida en 63 porciones.	

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:
Preparado de 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 (maíz), emulgentes: E472b, E435, E433, aroma, estabilizante: E407, colorante:160a(ii)), planchas de bizcocho (harina de TRIGO, azúcar, agua, HUEVO líquido pasteurizado, cacao, preparado para emulsionar (agua, emulgentes: E471, E477 y E470a, estabilizante: E1520, sal), aroma de mantequilla, dextrosa, caramelo (agua y azúcar), estabilizante: E415, impulsor: E500ii), azúcar, agua, sirope (azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizante: E422, almidón modificado, espesantes: E440, E415, corrector de acidez: E330, conservador: E202, aroma y colorantes: E160a, E163), cacao en polvo desgrasado y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1269 kJ/306 kcal
Grasas:	14 g.
de las cuales saturadas:	11 g.
Hidratos de carbono:	43 g.
de los cuales azúcares:	32 g
Proteínas:	2,5 g.
Sal:	0,10 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color blanquecino con cacao.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MENU REINA 63 R. 1,5 kg.

Fecha: 27/09/2018

Rev.: 4

Pág.:2 de 3



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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
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 alfónzigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	X
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia X: Presencia



CONSUMIDOR FINAL

Celíacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactos:	NO APTO
-----------	---------	-------------	---------	------------------------	---------

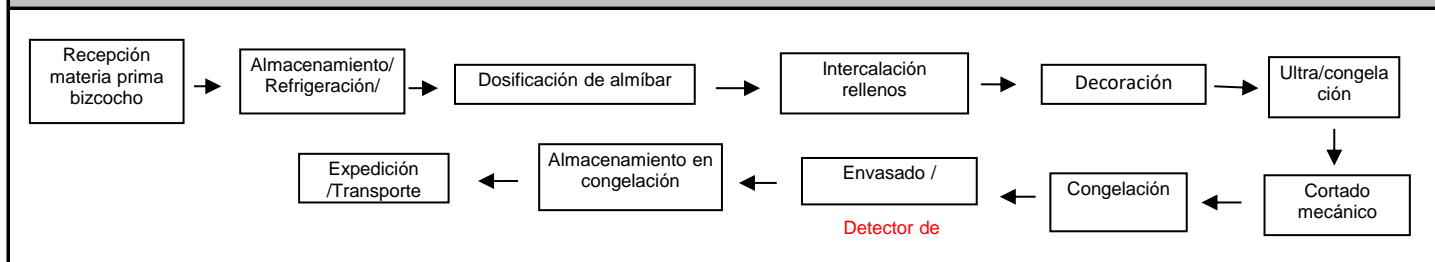
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:

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

OGM: NO

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 27/09/2018 Rev.: 4 Pág.:3 de 3	
	MENU REINA 63 R. 1,5 kg.		

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Separador de cartón / Caja cartón			UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1,500 kg.	PESO BRUTO:	1,800 kg	CAJAS/ PALET:	160
CÓDIGO EAN:	8426777086214	CÓDIGO DUN 14:	-		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18°C. No romper la cadena de frío.
CONSUMO PREFERENTE:	15 meses desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas
TRANSPORTE:	Temperatura ≤ -18°C ± 2 °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

