	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	PLANCHA CRUJIENTE 30RAC	Fecha: 04/07/2018 Rev.: 3 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	**08726**	
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 de cacao con relleno de preparado de grasa vegetal azucarado con cacao. Decorado con chocolate blanco y sucedáneo de cacao. Dividida en 30 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)), plancha 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, decoración de chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao,**LECHE** entera en polvo, agente de recubrimiento: E553b, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma), decoración de sucedáneo de cacao (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo, agente de recubrimiento: E553b, emulgente: E322 (lecitina de girasol) y aroma), cacao en polvo desgrasado y jarabe de glucosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1326 kJ/319 kcal
Grasas:	17 g.
de las cuales saturadas:	13 g.
Hidratos de carbono:	38 g.
de los cuales azúcares:	30 g
Proteínas:	2,6 g.
Sal:	0,2 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color chocolate blanco y negro.

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

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	-	-
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

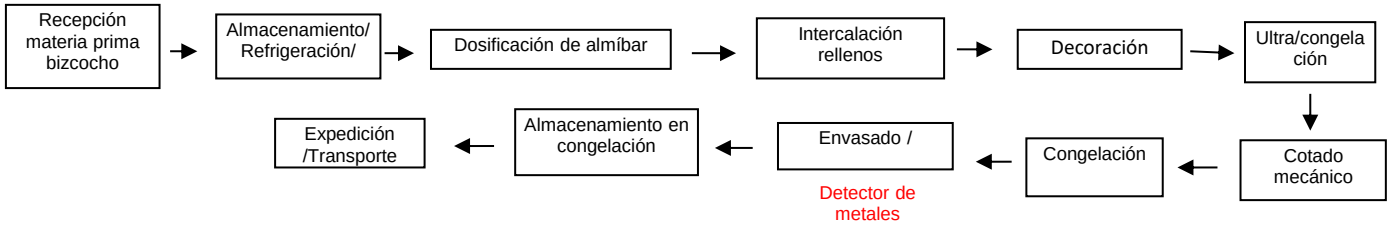
CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	tolerantes a lactos	NO APTO

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:	Separador de cartón / Caja cartón			UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	8
PESO NETO:	1,800 kg.	PESO BRUTO:	2,100 kg	CAJAS/ PALET:	160
CÓDIGO EAN:	8426777087266	CÓDIGO DUN 14:	-		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Conservar a temperatura máx. de -18ºC. 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 ≤ -18ºC ± 2 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

Copia no controlada