
	FICHA TÉCNICA		Fecha: 28/09/2018 Rev.: 1 Pág.:1 de 3	
	PLANCHA RED VELVET			

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	08751	
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 color rojo relleno de preparado de grasa vegetal azucarado con aroma de queso.	

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)
<p>Ingredientes:</p> <p>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 (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, aceite de girasol, agua, humectante: E420, suero de LECHE en polvo, humectante: E422, cacao desgrasado en polvo, almidón de TRIGO pregelatinizado, preparado para emulsionar (harina de arroz, emulgentes E475, E433), gasificantes: E450i, E500ii, dextrosa, colorante E172, estabilizante: E415, aroma, sal, estabilizante: E412), azúcar y aroma queso (sustancias aromatizantes naturales (otros ingredientes: propilenglicol)).</p>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1478 kJ/355 kcal
Grasas:	25 g.
de las cuales saturadas:	16 g.
Hidratos de carbono:	29 g.
de los cuales azúcares:	20 g
Proteínas:	3,3 g.
Sal:	0,31 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma rectangular, textura esponjosa y exterior color blanquecino y rojo.	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		Fecha: 28/09/2018

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 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 SO ₂	-	-
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 (0-5°C). No volver a congelar una vez descongelado.

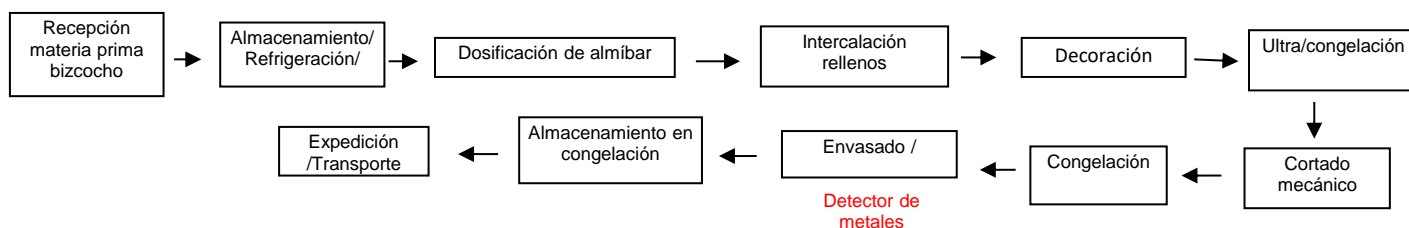
OGM: NO

FICHA TÉCNICA



Fecha: 28/09/2018

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
CÓDIGO EAN:	8426777087518	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

