	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	**BRAZO sabor YEMA M, 2 und.**	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 8 Pág.:1 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
Código:	**08774**	
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:	Bizcocho enrollado relleno de preparado de grasa vegetal y cubierto de sirope sabor vainilla. Decorado con sirope a base de jarabe de glucosa.	

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: E160a(ii)), plancha de bizcocho (HUEVO líquido pasteurizado, harina de TRIGO, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, preparado para emulsionar (jarabe de glucosa, emulgentes: E742b, E472a, LECHE denatada en polvo), LECHE desnatada en polvo, maltodextrina, gasificante: E500ii, sal), sirope sabor vainilla (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, humectante: E420, espesantes: E1422, E440 y E415, colorante: E160a y E163, conservante: E200, corrector de acidez: E330, aroma de vainilla), azúcar y relleno de HUEVO (jarabe de glucosa, azúcar, HUEVO entero, almidón modificado:E1442,acidulante E575, E334, conservador E202,colorantes: E160(i), E160c).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
	Valores por 100 g/ml
Valor energético:	1237 kJ/296 kcal
Grasas:	18 g.
de las cuales saturadas:	14 g.
Hidratos de carbono:	30 g.
de los cuales azúcares:	23 g.
Proteínas:	2,9 g.
Sal:	0,20 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
Forma cilíndrica, textura esponjosa y exterior color amarillo-dorado.

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

Pastesana	**FICHA TÉCNICA**	Fecha: 10/05/2018
	BRAZO sabor YEMA M, 2 und.	Rev.: 8
		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
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

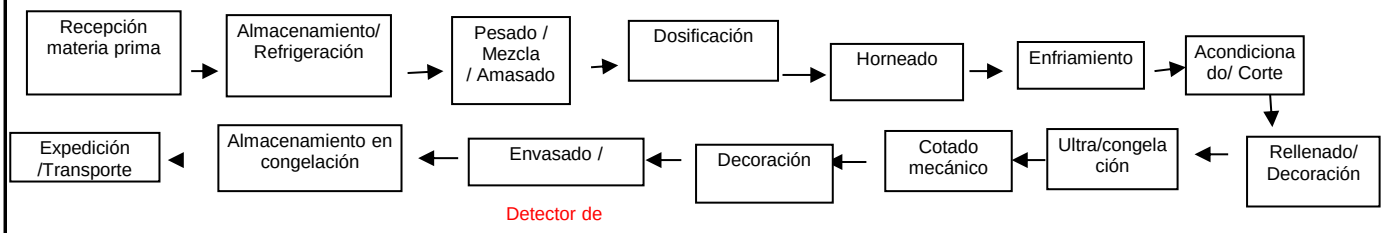
CONSUMIDOR FINAL					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	ntolerantes a lactosa:	NO APTO

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

	FICHA TÉCNICA	
Pastesana	**BRAZO sabor YEMA M, 2 und.**	Fecha: 10/05/2018 Rev.: 8 Pág.:3 de 3

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN



CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:		Bandeja cartón/ Caja cartón		UNIDAD /CAJA:	2
UNIDADES/ENVASE:		2		CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO :	1 kg/brazo	PESO BRUTO:	-	CAJAS/ PALET:	90
CÓDIGO EAN:	8426777087747	CÓDIGO DUN 14:	-		

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

Copia no controlada