	FICHA TÉCNICA			Fecha: 27/01/2011
	CINCO DE NATA GRANDE			Rev.:0 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	07911
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. Masa Escaldada. 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:	Petisú en forma de cinco relleno de nata y decorado con baño de 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:	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (39% MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Azúcar	No	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Sirope a base de jarabe de glucosa (jarabe de glucosa, azúcar, agua, gelificantes:E-440,E-407, acidulante:E-330, aroma natural, correctores de acidez:E-331,E-341 y conservador:E-202)	No.	NO
Agua	No	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten.	NO
Manteca de cerdo	No.	NO
Gasificantes:E-450(i),E-500,antiaglomerante:E-516 y sal.	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Formas de cinco, textura esponjosa y exterior color dorado brillante.	PARÁMETRO:	TOLERANCIA:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0,1g
	Mohos y levaduras	500 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 30g

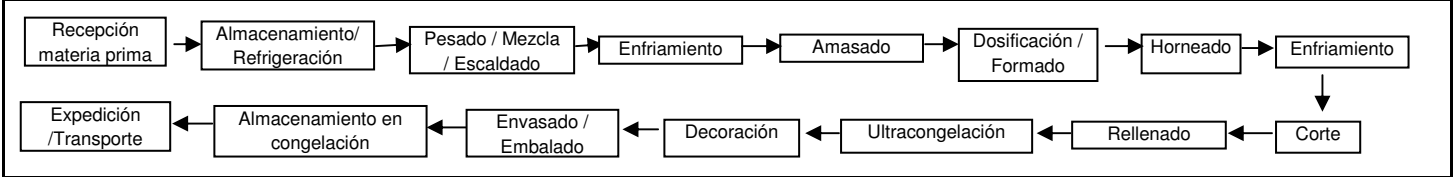
CONSUMIDOR FINAL			
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO
Intolerantes a lactosa:	NO APTO		
RECOMENDACIONES DE CONSUMO:			
Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservandolo en nevera (2-6°C). No volver a congelar una vez descongelado.			

**FICHA TÉCNICA****CINCO DE NATA GRANDE**

Fecha:27/01/2011

Rev.:0

Pág.:2 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN**CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

ENVASE-EMBALAJE				PALETIZADO	
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro / Caja cartón blanco			UNIDAD /CAJA:	1
UNIDADES/ENVASE:	1			CAJAS/ BASE DE PALET:	6
PESO NETO:	0,350 kg	PESO BRUTO:	0,638 kg	CAJAS/ PALET:	132
CÓDIGO EAN:	8426777079117				

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

ALMACENAMIENTO:	Producto ultracongelado. Conservar a temperatura máx. de -18°C (congelador con *** ó ****). 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 ≤ -18°C ± 3 °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