	FICHA TÉCNICA		Fecha: 13/05/2011
	TARTA SACHER 12 rac.		Rev.:1 Pág.:1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código:	07032
Denominación legal:	Producto de Pastelería y Repostería Ultracongelado. 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 al cacao con relleno de mermelada de albaricoque y cubierto con preparado de trufa. Bañado completamente con crema de cacao y decorado con chocolate blanco.

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
Preparado de bizcocho al cacao (harina de trigo, azúcar, almidón de trigo, emulgentes: E-475, E-471,cacao en polvo, dextrosa, gasificantes:E-541 y E-500ii, colorantes:colorante caramelo, E-160a y E-120 y aroma)	Sí, contiene cereales que contengan gluten y productos derivados. Puede contener huevos y productos a base de huevo, leche y derivados (incluido lactosa).	NO
Crema de cacao (azúcar, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas, polvo de cacao desgrasado (10% manteca de cacao), leche descremada en polvo, pasta de avellana (3%), emulgente:E-322 y aroma: vainilla)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa), frutos de cáscara (avellanas...) y lecitina de soja.	NO
Mermelada de albaricoque (pure de albaricoque, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, espesante:E-440, corrector de acidez: E-330, conservador:E-202, colorantes:E-161b y aromas)	No.	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí.	NO
Azúcar	No.	NO
Preparado de trufa pasteurizado (nata, grasa vegetal hidrogenada, leche desnatada, azúcar, cobertura de chocolate, glucosa, proteínas de leche, sorbitol, emulgentes: E-435, E-472b y E-475), estabilizadores: E-407, E-331, E-410, conservador: E-200)	Sí, contiene leche, proteínas de leche, lactosa y lecitina de soja.	NO
Agua	No.	NO
Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche descremada en polvo,leche entera en polvo,mantequilla anhidra,sólidos lácteos, emulgente:E-322, aromas:vainillina, vainilla y aromas)	Sí, contiene lecitina de soja, leche y productos derivados (incluido lactosa). Puede contener trazas de frutos de cáscara.	NO
Jarabe de glucosa	No.	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

**FICHA TÉCNICA****TARTA SACHER 12 rac.**

Fecha: 13/05/2011

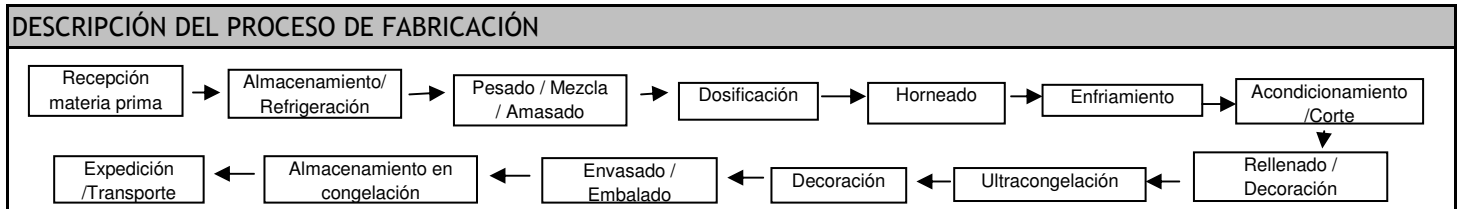
Rev.:1

Pág.:2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Forma redonda, textura esponjosa y exterior color chocolate.	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.



CARÁCTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN					
ENVASE-EMBALAJE			PALETIZADO		
TIPO DE ENVASE/EMBALAJE:	Disco cartón oro liso / Caja cartón blanco		UNIDAD /CAJA:	1	
UNIDADES/ENVASE:	1		CAJAS/ BASE DE PALET:	8	
PESO NETO:	1 kg	PESO BRUTO:	1,276 kg	CAJAS/ PALET:	136
CÓDIGO EAN:	8426777070329				

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