

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE CAPRICHOS 99 gr "P"	

DESCRIPCIÓN EL PRODUCTO	
Código:	'0021010
Descripción:	Producto de Países Unidos, marca U.S. (geografía) / R / 091/2010 " y " a ca. \$2 para 2r. \$+c, &- \$e c& (3%, era. a-4 2a-, e*er. a+ 5& **er. a 6 re2&- ,er. a 6 R /1109/1991/ " &r) a 7e(era* re*a, 8a a * &- a*) e(, &- +*, rac&(ge*a\$&- \$e-, (a\$&- a *a a*) e(, ac#( h+) a(a/
Referencia:	M&+--e \$e 9+e-& c&( cre) &-& \$e ) e) 5r**& 6 (+ece-/

DATOS EL FABRICANTE			
Razón Social:	EUROPAST S/L/	%recc#(:	P&*/ Ma*2%ca/C/ E4 2arc/ '9<114 (a8e 11 '00'7 =ARA7O=A
R7SA	20/0311'2/=		
T3(&:	971 '7 3> 19	Fa?:	971 '7 09 >0
E) a*:	e+r&2a-, @g) a*/c& )	PAg(a Be5:	BBB/2a-, e*er%ae+r&2a-, /c& )

COMPOSICIÓN EL PRODUCTO		
Ingredientes:	A*Crge(&	O7M
" a, a \$e *eche \$e 8aca 2a-, e+r%; a\$D3>EM7F	S.4 c&(, %e(e *eche 6 \$er%8a\$&- D%(c*+%\$& *ac, &-aF	" O
Leche	S.	" O
H+e8& *.9+%\$& 2a-, e+r%; a\$&	S.	" O
Agua	" &	" O
Harina de trigo	S.4 c&(, %e(e g*, e(	" O
A; Gcar	" &	" O
H+e-&	S.	" O
Me) 5r**&	" &	" O
7e*a, (a (e+, ra	" &	" O
" +ece-	S.	" O
7a-3%ca(, e- DE0'0% 6 E'00%%F 6 e) +*ge(, e- DE0725 6 E077F	" &	" O
POR PROCESO EL PRODUCTO :		P+e\$e c&(, e(er ,ra;a- \$e 3r+, &- \$e ca-cara/

CARACTERÍSTICAS ORGÁNICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
F&r) a ,ria(g+*ar4 ,e?, +ra e-2&(k&-a/	Parámetro:	Tolerancia:
	E-cherichia C&*	A+-e(c/a / g
	S, a2h6*&c&c&- a+re+-	A+-e(c/a / 0/1g
	M&h&	A+-e(c/a / g
	Le8a\$+ra-	A+-e(c/a / g
	L-, eria ) &(c6, &ge(e-	A+-e(c/a / 2'g
	Sa*) &(e**a	A+-e(c/a / 2'g

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE CAPRICHIO 99 gr "P"	

CO " SUMI OR FI " AL					
Ce%ac&-:	" O APTO	%a5C,%c&-:	" O APTO	I(,%*era(,%e- a *ac,%&-a:	" O APTO
RECOME " ACIO " ES E CO " SUMO					
e-c&(ge*ar e( (e8era \$+ra(,e 3 h/ C&(-+) %r a(,e- \$e 3 \$.a- c&(-er8A(\$&*e( (e8era D2<1 LCF/ " & 8&*8er a c&(ge*ar +(a 8e; \$e-c&(ge*a\$&/					

ESCRIPCÍ ! " EL PROCESO E FA : RICACÍ ! "	
Rece2c%#( \$e ) a,er%a 2r% ) a A* ) ace(a) %e(,%&/Re3r%igerac%#( Pe-a\$&/Me;c*a/Pre2arac%#( C&r,e U*,rac&(ge*ac%#( ec&rac%#( E(8a-a\$&/E ) 5a*a\$& A* ) ace(a) %e(,%& e( c&(ge*ac%#( E?2e\$%c%#(/Tra(-2&r,e	

CARACTERISTICAS E " MASE<EM : ALANE			
E " MASE<EM : ALANE			
T%2& \$e e(8a-e/e) 5a*a%e:	: a(\$e%a car,#( \$&ra\$& / Ca%a \$e car,#( (egr&		
U(%\$a\$e-/E(8a-e:	12		
Pe-& (e,%&:	1190 gr/	Pe-& 5r+,%&:	1000 gr/

CO " ICIO " ES E ALMACE " AMIE " TO O TRA " SPORTE	
A* ) ace(a) %e(,%&:	Pr&\$+c,% +*,rac&(ge*a\$&-/ C&(-er8ar a ,e) 2era,+ra ) A?/ \$e <1>LC Dc&(ge*a\$&r c&( PPP # PPPPF/
C&(-+) & 2re3ere( ,e:	1 aQ& \$e-\$e *a 3echa \$e 3a5r%cac%#(4 -% *a- c&(\$%C%&(e- \$e a* ) ace(a) %e(,%& -&( *a- a\$ec+a\$-a-/
Tra(-2&r,e:	Te ) 2era,+ra e(,re <1> LC 6 R3 LC

RE7LAME " TACÍ ! " TJC " ICA APLICA : LE	
Pr&ce-& \$e 3a5r%cac%#( -egG(: R / 091/2010/ " &r) a \$e ca*%\$a\$ 2ara 2r&\$+c,%&- \$e c&(3%,er.a<2a-,e*er.a4 5&*er.a 6 re2&- ,er.a/ Reg*a) e(,%& DCEF > '2/2000/ Re*a,%8& a *a h%g%e(e \$e *-& 2r&\$+c,%&- a*% ) e(,%C%&- /R / 1109/1991/ " &r) a 7e(era* re*a,%8a a *-&- a*% ) e(,%&- +*,rac&(ge*a\$&- \$e-,%(a\$&- a *a a*% ) e(,%ac%#( h+) a(a 6 R / 1330/1999/ " &r) a 7e(era* \$e e,%9+e,a\$& 6 -+- ) &\$%3%cac%&(e- 2&- ,er%&re-/	

E*a5&ra\$& 2&r:	2,%&/ Ca*%\$a\$
-----------------	-----------------

Re8%\$a\$& 6 a2r&5a\$&:	%recc%#(
-------------------------	----------