
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE TRES CHOCOLATES 96 gr "P"	

ESCRIPCION # EL PRO UCTO	
Código:	(0020001)
Descripción:	Primer, c- ' %e Pa.-e+er/a U+-rac ')ge+a% '0 R0 0 196/2010 # 'r * a ca+&a% 2ara 2r ' % , c- ' . %e c ')3&-er/a.4 2a.-e+er/a4 5 '+er/a 6 re2 ' .-er/a 6 R 01109/19910 # 'r * a 7e)era+ re+a-&a a + ' . a+&*e)- ' . , +rac ')ge+a% ' . %e.-&)a% ' . a +a a+&*e)-ac& \$) h, * a) a0
Etiquetado:	Tar-a * ' , ..e %e -re. ch ' c ' +a-e.0

ATOS EL FA9R!CA#TE			
Ra:\$	EUROPAST S0L0	&recc& \$):	P '+0 Ma+2&ca0C/ E4 2arc0 (9;614)a8e 11 (00(7 <ARA7O<A
. ' c&a+:			
R7SA	2000366(2 /<		
T+3) ':	976 (7 3= 69	Fa>:	976 (7 09 =1
E * a&+:	e, r' 2a.- ? g * a&+0c' *	P@g&) a Ae5:	AAA02a.-e+er&ae, r' 2a.-0c' *

COMPOSICION # EL PRO UCTO		
!)gre%&e)-e.	A+Brge) ')	O7M
#a-a %e +eche %e 8aca 2a.-e, r&:a%a C3=DM7E	S/4 c ')-&e) e +eche 6 %er&8a% ' . C&)c+, &% ' +ac- ' .aE	#O
Leche	S/	#O
H, e8' +/F, &% ' 2a.-e, r&:a% ')	S/	#O
Ag, a	# ')	#O
Har&) a %e -r&g ')	S/4 c ')-&e) e g+, -e)	#O
A:Gcar	# ')	#O
Ch ' c ' +a-e)egr ')	S/	#O
Ch ' c ' +a-e 5+a)c ')	S/	#O
Ch ' c ' +a-e c ') +eche	S/	#O
Ma)-eca %e caca ')	S/	#O
7e+a-&) a)e, -ra	# ')	#O
7a.&3&ca)-e. CE1(0& 6 E(00&&E 6 e * , +ge)-e. CE1725 6 E177E	# ')	#O
POR PROCESO E PRO UCC! " #:	P, e%e c ')-e)er -ra:a. %e 3r, - ' . %e c @. cara0	

CARACTERÍSTICAS OR7A#OLIPT!CAS:	CARACTERÍSTICAS MICRO9!OL " 7!CAS:	
F'r * a c&+ /) %r&ca4 -e>-, ra e.2 ')J' .a 6 e>-er& ' r -er& ' 2e+ ' %e caca ' 0	Par@ * e-r ' :	T ' +era) c&a:
	E. cher&ch&a C ' +&	A, . e) c&a / g
	S-a2h6+ ' c ' c ' . a, re, .	A, . e) c&a / 001g
	M ' h ')	A, . e) c&a / g
	Le8a% , ra.	A, . e) c&a / g
	L&. -er&a * ') ' c6- ' ge)e.	A, . e) c&a / 2(g
	Sa+ * ')e+ta	A, . e) c&a / 2(g

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE TRES CHOCOLATES 96 gr "P"	

CO#SUM! OR F!#AL					
Ce+&c' .:	#O APTO	&a5B-&c' .:	#O APTO	!)-'+era)-e. a +ac-' .a:	#O APTO
RECOME# AC!O#ES E CO#SUMO					
e.c')ge+ar e))e8era %,ra)-e 3 h0 C'). , * &r a)-e. %e 3 %/a. c').er8@)%'+ e))e8era C2;6 KCE0 # ' 8'+8er a c')ge+ar ,)a 8e: %e.c')ge+a% '0					

ESCR!PC!" # EL PROCESO E FA9R!CAC!" #	
Rece2c&(\$) %e * a-er&a 2r&* a A+* ace)a* &e)-'/Re3r&geract(\$) Pe.a% '/Me:c+a/Pre2aract(\$) C'r-e U+rac')ge+ac&(\$) ec' ract(\$) E)8a.a% '/E * 5a+a% ' A+* ace)a* &e)-' e) c')ge+ac&(\$) E>2e%&c&(\$)/Tra).2'r-e	

CARACTERHST!CAS E#LASE;EM9ALAME			
E#LASE;EM9ALAME			
T&2' %e e)8a.e/e * 5a-aJe:	9a)%eJa car-\$))egr' / CaJa %e car-\$))egr'		
U)%&a%e./E)8a.e:	12		
Pe.')e-':	11(2 gr0	Pe.' 5r,-':	131(gr0

CO# !C!O#ES E ALMACE#AM!E#TO N TRA#SPORTE	
A+* ace)a* &e)-':	Pr'%,c' ,+rac')ge+a%'.0 C').er8ar a -e*2era-,ra * @>0 %e ;1=KC Cc')ge+a% 'r c') 000 \$ 0000E0
C'). , * ' 2re3ere)-e:	1 aP' %e.%e +a 3echa %e 3a5r&cac&(\$)4 .&. +a. c')%&c&')e. %e a+* ace)a* &e)-' .') +a. a%ec,a%a.0
Tra).2'r-e:	Te*2era-,ra e)-re ;1= KC 6 Q3 KC

RE7LAME#TAC!" # TIC#!CA APL!CA9LE	
Pr'ce.' %e 3a5r&cac&(\$) .egG): R 0 196/20100 # 'r*a %e ca+&%a% 2ara 2r'% ,c-' . %e c')3&-er/a;2a.-e+er/a4 5'+er/a 6 re2' .-er/a0 Reg+a* e)-' CCEE=(2/20010 Re+a-&8' a +a h&g&e)e %e +' . 2r'% ,c-' . a+&* e)-&c&' . 0R 0 1109/19910 # '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 0 1331/19990 # 'r*a 7e)era+ %e e-&F,e-a% ' 6 . . * %&3&cac&')e. 2' .-er&'re.0	

E+a5'ra% ' 2'r:	2-'0 Ca+&%a%
-----------------	--------------

Re8&a% ' 6 a2r'5a%':	&rec&(\$)
----------------------	-----------