
	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE MONCAYO 64 gr "P"	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	50020050
Denominación legal:	Producto de Pastelería Ultracongelado. 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:	Pastel mousse de espuma de naranja sanguina con núcleo de bizcocho de cacao mojado en licor.

DATOS DEL FABRICANTE			
Razón social:	EUROPAST S.L.	Dirección:	Pol. Malpica.C/ E, parc. 59-61, nave 11 50057 ZARAGOZA
RGSA	20.036652 /Z		
Tlfno:	976 57 38 69	Fax:	976 57 09 84
Email:	europast@gmail.com	Página web:	www.pasteleriaeuropast.com

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO		
Ingredientes	Alérgeno	OGM
Nata de leche de vaca pasteurizada (38%MG)	Sí, contiene leche y derivados (incluido lactosa)	NO
Huevo líquido pasteurizado	Sí	NO
Agua	No	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten	NO
Azúcar	No	NO
Naranja sanguina	Sí	NO
Cacao	Sí	NO
Licor	Sí	NO
Chocolate con leche	Sí	NO
Margarina	Sí	NO
Gelatina neutra	No	NO
Gasificantes (E450i y E500ii) y emulgentes (E472b y E477)	No	NO
POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
Forma cónica, textura esponjosa y exterior espolvoreado de cacao.	Parámetro:	Tolerancia:
	Escherichia Coli	Ausencia / g
	Staphylococos aureus	Ausencia / 0.1g
	Moho	Ausencia / g
	Levaduras	Ausencia / g
	Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g
	Salmonella	Ausencia / 25g

	FICHA TÉCNICA	Fecha: 01/07/2013
	PASTEL MOUSSE MONCAYO 64 gr "P"	

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 conservándolo en nevera (2-6 °C). No volver a congelar una vez descongelado.					

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN
Recepción de materia prima Almacenamiento/Refrigeración Pesado/Mezcla/Preparación Corte Ultracongelación Decoración Envasado/Embalado Almacenamiento en congelación Expedición/Transporte

CARACTERÍSTICAS ENVASE-EMBALAJE			
ENVASE-EMBALAJE			
Tipo de envase/embalaje:	Bandeja cartón dorado / Caja de cartón negro		
Unidades/Envase:	12		
Peso neto:	770 gr.	Peso bruto:	1050 gr.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Almacenamiento:	Producto ultracongelados. Conservar a temperatura máx. de -18°C (congelador con *** ó ****).
Consumo preferente:	1 año desde la fecha de fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas.
Transporte:	Temperatura entre -18 °C y +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
----------------	---------------

Revidado y aprobado:	Dirección
----------------------	-----------