

| | | |
|---|---------------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Fecha: 01/07/2013 |
| | PASTEL SEMIESFERA BLANCA 85 gr "P" | |

| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO | |
|--------------------------|--|
| Código: | 50020020 |
| 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: | Dúo de praline de avellana y chocolate blanco. |

| 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 |
| Leche | Sí | NO |
| Huevo líquido pasteurizado | Sí | NO |
| Agua | No | NO |
| Harina de trigo | Sí, contiene gluten | NO |
| Azúcar | No | NO |
| Chocolate negro | No | NO |
| Chocolate blanco | No | NO |
| Avellanas | 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 redonda, textura esponjosa y exterior chocolate blanco de espejo. | 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 SEMIESFERA BLANCA 85 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: | 1025 gr. | Peso bruto: | 1320 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 |
|----------------------|-----------|