
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 01/07/2013
	TRUFA HELADA 17 gr "P"	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	SMTTRUFA
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:	Ganache de chocolate envuelta en cacao.

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
Chocolate negro al 70%	Sí	NO
Cacao	Sí	NO
Licor	Sí	NO
Gasificantes (E450i y E500ii) y emulgentes (E472b y E477)	No	NO
<b>POR PROCESO DE PRODUCCIÓN:</b>	Puede contener trazas de frutos de cáscara.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	
Forma de gota, textura esponjosa y envuelto en 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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 01/07/2013
	TRUFA HELADA 17 gr "P"	

<b>CONSUMIDOR FINAL</b>					
Celiacos:	NO APTO	Diabéticos:	NO APTO	Intolerantes a lactosa:	NO APTO
<b>RECOMENDACIONES DE CONSUMO</b>					
Descongelar en nevera durante 3 h. Consumir antes de 3 días conservándolo en nevera (2-6 °C). No volver a congelar una vez descongelado.					

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

<b>CARACTERÍSTICAS ENVASE-EMBALAJE</b>			
<b>ENVASE-EMBALAJE</b>			
Tipo de envase/embalaje:	Lamina de papel / Caja de cartón blanco		
Unidades/Envase:	Depende del pedido.		
Peso neto:	Depende del pedido.	Peso bruto:	Depende del pedido.

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	
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

<b>REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE</b>
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
----------------------	-----------