


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Fecha: 01/07/2013
	TARTA NATA-TRUFA 900 gr "P"	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Código:	50014060
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:	Tarta de bizcocho con relleno de trufa y peinada con nata.

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
Huevos	Sí	NO
Agua	No	NO
Harina de trigo	Sí, contiene gluten	NO
Azúcar	No	NO
Cacao	No	NO
Chocolate blanco	Sí	NO
Crocanti de almendra	Sí	NO
Fideo de chocolate	No	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 redonda, textura esponjosa y exterior peinado con nata.	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
	TARTA NATA-TRUFA 900 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:	Bandeja cartón dorado / Caja de cartón negro		
Unidades/Envase:	1		
Peso neto:	900 gr.	Peso bruto:	1090 gr.

<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
----------------------	-----------