

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | CODIGO EAN 13 | CODIGO INTERNO |
|---|----------------|----------------|
| TARTA CREMA CATALANA/ PASTELERIA BUENAVISTA | 1001200000004. | CC |

| FABRICANTE | NOMBRE DEL FABRICANTE | | |
|------------|--|------------------------|---------------|
| | PASTELERIA BUENAVISTA SL | | |
| | DIRECCIÓN | | |
| | CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40 | CP 08030 | NIF B65277923 |
| Nº R.S.I.: | 20.10064/CAT - 20.08919/CAT | PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA | |

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

Melosa madalena rellena de crema catalana y yema

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Bizcocho (Azúcar, harina de trigo, aceite vegetal, almidón modificado, suero de leche, gasificante E500ii, E450i, emulgente E471-E472b, E481, gluten de trigo, sal, estabilizante E466, E412 y esencia natural), huevo, aceite, agua, azúcar); **relleno** (agua, preparado en polvo(almidón, sal, colorantes E102-E110); leche en polvo 26%; azúcar y licor ()); **decoración** (yema (Azúcar, Huevo, Jarabe de glucosa, almidón modificado, corrector de acidez: E-334, conservantes: E-202 y E-281 Y e orantes naturales: E-120 y E-160b); caramelo (Caramelo sulfito-amónico.); gelatina (Jarabe de glucosa y fructosa, agua, gelificantes: E-407, E-415, conservante: E-202, regulador de pH: E-330)).

IMAGEN DEL PRODUCTO

Largo Unidad: 28Cm

Ancho Unidad: 28Cm

Alto Unidad: 3,5Cm

Peso Neto Unidad: 1,435Kg

Peso Bruto Unidad: 1,650KG



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | CODIGO EAN 13 | CODIGO INTERNO |
|---|----------------|----------------|
| TARTA CREMA CATALANA/ PASTELERIA BUENAVISTA | 1001200000004. | CC |

| | | |
|-----------------|--|--|
| PRODUCTO | <p>REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max) Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado.</p> <p style="color: red;">CONGELACION: Conservar en congelador (min -18° a -22° max) Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir. Una vez descongelado conservar entre 0° y 5° como máximo 24h</p> | |
|-----------------|--|--|

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenosen según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

| | |
|---|--|
| Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara <input type="checkbox"/> |
| Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/> | Apio y derivados <input type="checkbox"/> |
| Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/> | Mostaza y derivados <input type="checkbox"/> |
| Pescado y derivados <input type="checkbox"/> | Sésamo y derivados <input type="checkbox"/> |
| Cacahuetes y derivados <input type="checkbox"/> | Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja y derivados <input type="checkbox"/> | Altramuces y derivados <input type="checkbox"/> |
| Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados <input type="checkbox"/> |
| Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008 | |

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

| | |
|--|---|
| Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/> | Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/> | Apio y derivados <input type="checkbox"/> |
| Huevos y derivados <input type="checkbox"/> | Mostaza y derivados <input type="checkbox"/> |
| Pescado y derivados <input type="checkbox"/> | Sésamo y derivados <input type="checkbox"/> |
| Cacahuetes y derivados <input checked="" type="checkbox"/> | Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/> |
| Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/> | Altramuces y derivados <input type="checkbox"/> |
| Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/> | Moluscos y derivados <input type="checkbox"/> |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

| | |
|-------------------------|-------|
| Energía (Kcal) | 248 |
| proteinas(g) | 3,33 |
| Grasas totales (g) | 10 |
| Hidratos de carbono (g) | 36,17 |
| sales minerales | 0.9 |

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | | CODIGO EAN 13 | CODIGO INTERNO |
|---|---|----------------|----------------|
| TARTA CREMA CATALANA/ PASTELERIA BUENAVISTA | | 1001200000004. | CC |
| PRODUCTO | Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional. | | |
| | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega) ...se toma a temperatura fría. | | |
| | Aspecto: cilíndrico. Olor: crema quemada Sabor: crema quemada color: amarillo huevo | | |
| | CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte) | | |
| | <p>CONSERVACIÓN: Conservar entre 0°C y 5°C.</p> <p>REFRIGERACIÓN: Producto descongelado conservar entre 0°C y 5°C.</p> <p>CONGELACIÓN :Conservar a -18°C.</p> <p>TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.</p> | | |
| VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado) | | | |
| Refrigerado: 20 días durante todo el año, 15 días meses de verano. | | | |
| Refrigerado después de su descongelación: 24 horas 6 meses | | Congelado: | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| LOGÍSTICA | PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación) | | |
| | Tarta de 1,5kg APROX sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación. | | |
| | DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad) | | |
| | CAJA AMARILLA MEDIDAS 0282X0280X0090. PESO BRUTO CAJA 0,205KG | | |
| | CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto) | | |
| Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos. | | | |
| PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet) | | | |
| 150U POR PALET STANDARD (ALTURA 1,62) 6 CAJAS POR PISO, 25PISOS, 244KG APROX | | | |

| Elaborado por: | Fecha elaboración | Nº edición |
|--------------------------|-------------------|------------|
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 30/06/2014 | 0 |
| Elaborado por: | Fecha elaboración | Nº edición |
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 05/02/2013 | 1 |
| Elaborado por: | Fecha elaboración | Nº edición |
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 01/12/2014 | 2 |

1,0012E+12

