

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MANZANA-PASTELERIA BUENAVISTA	1000400000005.	PO

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)

Crujiente galleta rellena de crema artesana cubierta de manzana natural al estilo tradicional.

## INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

**BASE (Preparado en polvo** (Harina de trigo, azúcar, dextrosa, al idón de trigo y de maíz, albúmina de huevo, suero de leche, leche desnatada en polvo, emulgentes: E471, E472b, E477, gasificantes: E450i, E500ii grasa vegetal, sal, espesante E 415, enzimas y aroma.; **harina de trigo; margarina** (grasas y aceites: grasas vegetales, aceites vegetales; agua; emulgentes: E471; acidulante: ácido cítrico; conservante: E202; aromas; colorante: E160a(ii). Porcentaje de grasa : 80 %); **huevo natural); CREMA (Agua, azúcar, leche en polvo** (Sólidos lácteos, Grasa vegetal), **preparado** (Almidón, Sal, Tartracina E102, Amarillo ocazo E110); Manzana natural pelada, gelatina (Azúcar, agua, glucosa, espesante E407-E410, gelificante: E406, acidulante: E330, conservante E202, regulador de acidez E331iii, antiespumante, aroma: manzana sin colorante); media cereza (Cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante E-330, colorante E-127 y conservante E-220.

## IMAGEN DEL PRODUCTO

**Largo Unidad:** 30Cm

**Ancho Unidad:** 30Cm

**Alto Unidad:** 2,5Cm

**Peso Neto Unidad:** 1,450Kg



## MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MANZANA-PASTELERIA BUENAVISTA	1000400000005.	<b>PO</b>

**PRODUCTO**

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max)  
 Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado.  
**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**

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS** (contenido en alergenios 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"/>
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input 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"/>
Cacahuets y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" 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)	255
Proteínas (g)	2,3
Grasas (g)	5,78
Hidratos de carbono (g)	48,5
Sales minerales (g)	0,72

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

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARTA MANZANA-PASTELERIA BUENAVISTA	1000400000005.	PO
<p>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.</p>		
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)                  ...se toma a temperatura fría.                  Aspecto: CILINDRICO. Olor: MANZANA Sabor: MANZANA Y CREMA color: AMARILLENTO</p>		
<p><b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE</b> (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)</p>		
<p>CONSERVACIÓN: Conservar entre 0°C y 5°C.                  TRANSPORTE: mantener el producto durante su transporte en vehículo isotermo o refrigerado.</p> <p style="text-align: right;">REFRIGERACIÓN: Producto descongelado conservar entre 0°C y 5°C.                  CONGELACIÓN :Conservar a -18°C.</p>		
<p><b>VIDA ÚTIL</b> (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)</p>		
<p>Refrigerado: 15 días durante todo el año.                  después de su descongelación: 24 horas</p> <p style="text-align: right;">Refrigerado                  Congelado: 6 meses</p>		

LOGÍSTICA	<p><b>PRESENTACIÓN</b> (peso/unidad, formato de presentación)</p> <p>Tarta DE 1,450KG APROX sobre blanda de cartón parafinada negra apta para alimentación.</p>
	<p><b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE</b> (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)</p> <p>CAJA AMARILLA MEDIDA 0340X0338X0060, PESO 205GR</p>
	<p><b>CONTENIDO DEL ETIQUETAJE</b> (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)</p> <p>Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.</p>
	<p><b>PALETIZACIÓN</b> (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)</p> <p>150CAJAS EN UN PALET/6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 230KG PESO PALET, 1,62CM ALTURA.</p>

<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
<b>Elaborado por:</b>	<b>Fecha elaboración</b>	<b>Nº edición</b>
PASTELERIA BUENAVISTA SL	20/10/2014	2