

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.	PO

PRODUCTO	<p>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</p>	
-----------------	--	--

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
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: CILINDRICO. Olor: MANZANA Sabor: MANZANA Y CREMA color: AMARILLENTO		
	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 vehiculo isotermo o refrigerado.</p>		
VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)			
<p>Refrigerado: 15 días durante todo el año.</p> <p>después de su descongelación: 24 horas</p> <p>Refrigerado Congelado: 6 meses</p>			

LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)
	Tarta DE 1,450KG APROX sobre blonda de cartón parafinada negra apta para alimentación.
	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)
	CAJA AMARILLA MEDIDA 0340X0338X0060, PESO 205GR
	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)	
150CAJAS EN UN PALET/6 CAJAS POR PISO, 25 PISOS, 230KG PESO PALET, 1,62CM ALTURA.	

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