

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>SELECCION BOMBON FERM</b>  <b>ULTRACONGELADO</b> <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 001004146 <b>Edición:</b> 8 <b>Fecha:</b> 24/01/2019	
	<b>Página:</b> - 1 -	

## 1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico enrollada sobre sí misma, formando un croissant recto, relleno su interior de crema al cacao, pintado con sustituo huevo y fermentado. Todo ello ultracongelado.

## 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 91,00 ± 5,00 gr.
Longitud: 12,50 ± 0,50 cm. Anchura: 6,00 ± 0,50 cm. Altura: 3,80 ± 0,30 cm.	

## 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, manteca (sáin de cerdo, endurecedor E471, antioxidante E306), crema de cacao (azúcar, aceite vegetal de girasol, almidón de maíz, almidón modificado de maíz y patata, cacao desgrasado en polvo 10%, pasta de AVELLANA, LACTOSA, emulgentes lecitina de SOJA y girasol, aromas, aroma de cafeína), agua, levadura, azúcar, mejorante (gluten de TRIGO, espesantes E412, E415, emulgente E472e, harina de TRIGO malteada, dextrosa, agente de tratamiento de la harina E300), proteínas de la LEHE, sal, gluten de TRIGO.

## 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Bolsa Grande transparente (60002). Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60014) Caja Bolleria Gr. Pastisart
Cantidad:	60 Ud (1 bolsas de 60 piezas)
Medidas Embalaje:	Largo: 40 cm. Ancho: 29 cm. Alto: 20 cm.
Etiqueta:	EAN 13: 8436531689834 GTIN 14 Caja: 28436531689838 GTIN 14 Palet: 68436531689836
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(8 x 9) = 72 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 190 cm.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>SELECCION BOMBON FERM</b>  <b>ULTRACONGELADO</b>  <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b>	001004146	
	<b>Edición:</b>	8	
	<b>Fecha:</b>	24/01/2019	
	<b>Página:</b>	- 2 -	

## **5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN**

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

## **6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO**

*Descongelación:	
Temperatura	20 °C
Tiempo:	30 min.
*Cocción:	
Temperatura	190 °C
Tiempo:	17 ± 1 min.
Vapor/Tiro:	6 Seg.

## **7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO**

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1800 / 430)
Grasas (g)	27,0
de las cuales saturadas (g)	11,0
Hidratos de Carbono (g)	40,0
de los cuales azúcares (g)	13,0
Fibra Alimentaria (g)	2,0
Proteína (g)	5,0
Sal (g)	0,6

## **8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	Máx 10 ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

## **9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Gluten	X	Apio	-	Pescado	T
Huevo	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	X	Altramuces	-		

Nota:

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>SELECCION BOMBON FERM</b>  <b>ULTRACONGELADO</b> <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 001004146 <b>Edición:</b> 8 <b>Fecha:</b> 24/01/2019  <b>Página:</b> - 3 -	
---	---	---

## **10. LEGISLACIÓN**

### 10.1 General

- **Real Decreto 496/2010**, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones. - **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

### 10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

### 10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- **Reglamento (UE) 2017/2450** sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

### 10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

### 10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.