

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO |
|-----------------------------|--------|----------------|
| | | |

| | | | |
|------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| FABRICANTE | NOMBRE DEL FABRICANTE | | |
| | PASTELERIA BUENAVISTA SL | | |
| | DIRECCIÓN | | |
| | CIUDAD ASUNCIÓN 42 BIS | CP 08030 | NIF B65277923 |
| | CALLE HOLANDA 25 | CP 08917 | |
| | Nº R.S.I.: | 20.10064/CAT - 20.08919/CAT | PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA |

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

BIZCOCHO (Preparado para bizcocho [azúcar, almidón de maíz, harina de **TRIGO**, clara de **HUEVO** en polvo, almidón modificado (E1414), gasificante (E450i, E500ii), yema de **HUEVO** en polvo, emulgente (E472b, E477, E435), aceite vegetal de girasol, **HUEVO** en polvo, dextrosa, sal, aroma natural, **LECHE** desnatada en polvo, harina de **SOJA**, espesante (E415)], Agua, Aceite de girasol), RELLENO (Mantequilla [aceites y grasas vegetales (palma, coco y girasol), jarabe de glucosa y fructosa, agua, emulgente (E471 y E435), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (E202), aromas], Mermelada de fresa [azúcar, pulpa de fresa, agua, jarabe de glucosa y fructosa, espesante (E1442 y E412), gelificante (E440ii), acidulante (E330), conservante (E202), aroma de fresa, colorante (E120)], **ALMENDRAS** laminadas, Azúcar, Jarabe [agua, azúcar], Cereza confitada [cereza, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, acidulante (E330), conservante (E202 y E223) (**SULFITOS**), colorante (E127)], Azúcar antihumedad [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada de palma, grasa vegetal de palma, agente antiapelmazante (E551) y antioxidantes (E306, E304)].

IMAGEN DEL PRODUCTO

Peso Neto Unidad: 1,500 kg

Peso Bruto Unidad: 1,600 kg

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| PRODUCTO | MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (mín. 3º a 6º máx.). Este producto tiene una duración de 15 días en refrigerado. CONGELACIÓN: Conservar en congelador (mín. -22º a -18º máx.). Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir. Una vez descongelado conservar entre 3º y 6º como máximo 24h. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (contenido en alérgenos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="0"> <tr> <td>Cereales que contengan gluten</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Frutos de cáscara</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Apio y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Huevos y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Mostaza y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Pescado y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Sésamo y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cacahuetes y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Soja y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Altramuces y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Leche y derivados (incluida la lactosa)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Moluscos y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> Colorantes de declaración según Reglamento CE 1333/2008 | | | Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input checked="" type="checkbox"/> | Crustáceos 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 checked="" type="checkbox"/> | Altramuces y derivados | <input type="checkbox"/> | Leche y derivados (incluida la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crustáceos 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 checked="" type="checkbox"/> | Altramuces y derivados | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche y derivados (incluida la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS DE: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td>Cereales que contengan gluten</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Frutos de cáscara</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Apio y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Huevos y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Mostaza y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Pescado y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Sésamo y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cacahuetes y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Soja y derivados</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Altramuces y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Leche y derivados (incluida la lactosa)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Moluscos y derivados</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> | | | | Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input checked="" type="checkbox"/> | Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> | Apio y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Huevos y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Mostaza y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Pescado y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésamo y derivados | <input type="checkbox"/> | Cacahuetes 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 (incluida la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> |
| Cereales que contengan gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | Frutos de cáscara | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> | Apio y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Mostaza y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pescado y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésamo y derivados | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cacahuetes 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 (incluida la lactosa) | <input checked="" type="checkbox"/> | Moluscos y derivados | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td>Energía (kJ / Kcal)</td> <td>1569 / 376</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>saturadas (g)</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>42,1</td> </tr> <tr> <td>azúcares (g)</td> <td>30,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>3,3</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>0,64</td> </tr> </table> | | | | Energía (kJ / Kcal) | 1569 / 376 | Grasas (g) | 22 | saturadas (g) | 8,7 | Hidratos de carbono (g) | 42,1 | azúcares (g) | 30,5 | Proteínas (g) | 3,3 | Sal (g) | 0,64 | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (kJ / Kcal) | 1569 / 376 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas (g) | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| saturadas (g) | 8,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono (g) | 42,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| azúcares (g) | 30,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas (g) | 3,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal (g) | 0,64 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

| NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA | EAN 13 | CÓDIGO INTERNO |
|-----------------------------|--------|----------------|
| | | |

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

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: Olor: Sabor: Color:

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

CONSERVACIÓN: Temperatura ambiente no superior a 20°C.

Producto descongelado conservar entre 3°C y 6°C.

Conservar a -18°C.

producto durante su transporte en vehículo isoterma o refrigerado.

CONGELACIÓN:

TRANSPORTE: Mantener el

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

20 días durante todo el año EN ÉPOCAS SUPERIORES A 20°C CONSERVAR REFRIGERADA A 5°C.

Refrigerado después de su descongelación: 24 horas.

6 meses.

Congelado:

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Tarta de 1,700 kg aprox. sobre blanca de cartón parafinada negra apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

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 y alérgenos, 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)

LOGÍSTICA

| Elaborado por: | Fecha elaboración | Nº edición |
|--------------------------|-------------------|------------|
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 04/09/2019 | 1 |
| PASTELERIA BUENAVISTA SL | 27/09/2023 | 2 |