

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012002
Fecha de actualización:	01/03/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA FUDGE CHOCOLATE TOFFEE (LAYER CAKE AC)</b>
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FUDGE CHOCOLATE TOFFEE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24 cm de diámetro: Cuatro capas de bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate Fudge y Toffee. Decorado con crocanti, rayado de dulce de leche y cuadraditos de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.350,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.550,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.550,000
	Peso Unidad Aproximado	2.350,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 meses

<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p>	<p><b>Bizcocho:</b> [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, cacao, acidulante (E501i), aroma]; <b>Crema de chocolate y toffee</b> (33% cacao): [jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas, LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, aromas, color ante (carotenos)]; SOJA, aroma natural de vainilla, agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	---

<p><b>ALERGENOS</b></p> <p>Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p>	Posibles trazas de frutos cáscara y cacahuete
---	---

<p><b>OMG</b></p> <p>Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003</p>	No hay
--	--------

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Público general
---------------------------	-----------------

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012002
Fecha de actualización:	01/03/2023

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a huevo, gluten, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
----------------------	--

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
--------------	---

PROCESADO	Horneado de bizcocho, preparación de relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro
	Olor	chocolate y caramelo
	Sabor	chocolate y caramelo
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.86
	Humedad s.s.d.	23.1
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1618 KJ/387 Kcal
	Grasas	18.7
	de las cuáles saturadas	7.01
	Hidratos de carbono	46
	de los cuáles azúcares	32.8
	Proteínas	6.8
	Sal	0.55

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aaerobios mesófilos <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math>500</math>ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math>1 \times 10^3</math>, Shigella: ausencia/25g
--	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012002
Fecha de actualización:	01/03/2023

## CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751785	DUN 14 (unidad):	08436028751785
DUN 14 (caja completa):	18436028751782	EAN 128 :	

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por euro-palet	Total piezas por euro-palet
10110	1	280 X 280 X 110	12	13	156	156
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar.
--	---	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

