

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.
P.I ALTO LOSAR, PARCL .4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012003
Fecha de actualización:	07/03/2023

DENOMINACIÓN	TARTA RED-VELVET
---------------------	-------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA RED-VELVET
		Categoría - Descripción
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.577,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.577,000
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 meses

INGREDIENTES 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>Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, cacao, acidulante (E501i), colorante (E124*: SULFITOS)];</p> <p>Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)];</p> <p>Chocolate (40% de cacao): [Cacao, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, acidulante (E334), gelificante (E440), conservador (E202), aroma];</p> <p>Bolas de arroz chocolateado: [Manteca de cacao, LECHE entera, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla, harina de arroz, malta de TRIGO, agente recubrimiento (E904, E414)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.</p>
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos cascara y cacahuete
--	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL .4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012003
Fecha de actualización:	07/03/2023

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a leche, huevo, gluten, soja, frutos de cáscara y cacahuete.
----------------------	--

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

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Rojo
	Olor	queso y frambuesa
	Sabor	queso y frambuesa
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	36.3
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1445KJ/346Kcal
	Grasas	19.8
	de las cuáles saturadas	8.06
	Hidratos de carbono	36
	de los cuáles azúcares	22.9
	Proteínas	5.5
	Sal	0.69

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL .4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012003
Fecha de actualización:	07/03/2023

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

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:	8436028751976	DUN 14 (unidad):	08436028751976
DUN 14 (caja completa):	18436028751973	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
10169	1	280x280x110	12	13	156	156
DISTRIBUCIÓN		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.	Período 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 descongelada 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

