

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012006
Fecha de actualización:	07/03/2023

DENOMINACIÓN	TARTA FUDGE CHOCOLATE PLATANO (LAYER CAKE AC)
--------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FUDGE CHOCOLATE PLATANO (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, cuatro capas de bizcocho de plátano, relleno de Fudge de chocolate, decorada con rosetas del mismo relleno.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	3.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.300,000
	Peso Unidad Aproximado	3.100,000
	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><b>Fudge de Chocolate</b> (60% cacao): [Azúcar, 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, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), cacao, acidulante (E501i)]; <b>Bizcocho</b>: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas , plátano (4%), estabilizante (E1520), aroma]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</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
CONSUMIDOR DESTINO	Publico 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:	02012006
Fecha de actualización:	07/03/2023

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

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

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

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	30.5
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1489KJ/356Kcal
	Grasas	18.1
	de las cuáles saturadas	6.01
	Hidratos de carbono	42
	de los cuáles azúcares	25.9
	Proteínas	5
	Sal	0.63

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:	02012006
Fecha de actualización:	07/03/2023

## 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:	8436028751679	DUN 14 (unidad):	08436028751679
DUN 14 (caja completa):	18436028751676	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
10024	1	280 X 280 X 110	12	13	156	156
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b> 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 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

