

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012009
Fecha de actualización:	20/08/2023

DENOMINACIÓN	TARTA ARANDANOS LIMON (LAYER CAKE AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA ARANDANOS LIMON (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm. Cuatro capas de bizcocho con arándanos y crema de queso de limón. Decorada en superficie con viruta de fresa y escamas de chocolate blanco.
	Presentación / nº de Cortes	1 unidad / 18
	Peso por ud. neto (gr)	2.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.800,000
	Peso Unidad Aproximado	2.600,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 meses	

<p>INGREDIENTES</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>Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, grosellas negras, arándanos (2%), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E1442), acidulante (E330), conservante (E202), aroma natural, espesante (E418), jarabe de glucosa, corteza de limón (1%), aceite esencial de limón, aromas, estabilizantes (E415, E466), colorante (E160b), antioxidante (E300), dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, LECHE pasteurizada, NATA, fermentos LÁCTICOS, sal, estabilizantes (E466, E406, E417), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Rizos chocolate: [manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, colorante (E120), aroma natural de vainilla]; Chocolate blanco: [Azúcar, LECHE entera, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	--

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

OMG	No hay
-----	--------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012009
Fecha de actualización:	20/08/2023

Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	
---	--

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
--------------------	-----------------

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	limón, frutos bosque
	Sabor	limón, frutos cascara.
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	47.9
	Ph	5.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1188KJ/285Kcal
	Grasas	17.6
	de las cuáles saturadas	8.02
	Hidratos de carbono	25
	de los cuáles azúcares	16.8
	Proteínas	4.1
	Sal	0.52

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012009
Fecha de actualización:	20/08/2023

<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.</p>	<p>Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aerobios 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</p>
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	circular 24cm diámetro , caja cartón, base de cartón, bolsa de plástico.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751716	DUN 14 (unidad):	08436028751716
DUN 14 (caja completa):	18436028751713	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

<p>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.</p>	<p>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.</p>
--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

