

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
P.I Alto Losar, parcela 4.
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012051
Fecha de actualización:	12/05/23

DENOMINACIÓN	RAINBOW CAKE (RAINBOW AC)
---------------------	----------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	RAINBOW CAKE (RAINBOW AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con seis capas de bizcochos de color arco iris con relleno de crema de queso y violetas. Decorada en superficie con crema de queso y pequeñas estrellas multicolor.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.500,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.500,000
	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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite girasol , colorantes (E133, E124* (SULFITOS), E160a, E160c, E1520, E120), acidulante (E330), conservante (E202)]; Mix LÁCTEO: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306,E304)]; Confetti de colores: [Almidón de patata, aceite de girasol alto oleico, harina de arroz, aroma natural vainilla, colorantes (E163)]; Jarabe de glucosa, colorantes (E122*, E131), estabilizantes (E415, E416)], Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
--	---

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

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012051
Fecha de actualización:	12/05/23

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Vainilla y queso
	Sabor	Vainilla y queso
	Aspecto	ver foto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.9
	Humedad s.s.d.	37.9
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1413 KJ / 338 Kcal
	Grasas	19.3g
	de las cuáles saturadas	7.35g
	Hidratos de carbono	36g
	de los cuáles azúcares	24.5g
	Proteínas	4.6g
	Fibra	1.1g
	Sal	0.64g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras 500ufc/g, salmonella:
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012051
Fecha de actualización:	12/05/23

	ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: 1×10^3, Shigella: ausencia/25g
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato circular, base cartón plateado, fajin y bolsa de plástico en caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751846	DUN 14 (unidad):	08436028751846
DUN 14 (caja completa):	18436028751846	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
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
--	--	---