

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

<b>CÓDIGO DE ARTÍCULO:</b>	02012074
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>VIOLETA'S CAKE (RAINBOW AC)</b>
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	VIOLETAS CAKE (RAINBOW AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifria redonda con diámetro 24cm, con cuatro capas de bizcocho de color morado, mermelada de arándanos, crema de queso con pasta aroma de violetas decorado en superficie con caramelos de violetas y bolas de cereal chocolateado.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.677,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.677,000
	Peso Unidad Aproximado	2.400,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 meses

<b>INGREDIENTES</b> 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, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, colorantes (E124*: SULFITOS, E133)]; QUESO crema: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412,E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, estabilizantes (E410, E401, E407), conservante (E202), fermentos LACTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Mermelada de arándanos: [Arándano, estabilizantes (E440, E410), almidón modificado, acidulante (E330,E450,E341), colorante (concentrado de zanahoria, hibisco), conservante (E202), aromas]; Bola de chocolate blanco: [Chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), cereales de arroz (harina de arroz, malta de TRIGO, agente recubrimiento (E904,E414)]; Carmelo violeta: [Azúcar, jarabe de glucosa, aroma, colorantes (E120, E122*, E131), estabilizantes (E415, E466)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños
--	---

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

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

P.I Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012074
Fecha de actualización:	20/05/2023

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

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a gluten, huevo, leche, soja, sulfitos, 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	Violeta
	Olor	Violetas, queso
	Sabor	Violetas, queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.90
	Humedad s.s.d.	45.9
	Ph	6.4
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1171 kJ / 280 Kcal
	Grasas	14.4g
	de las cuáles saturadas	5.60g
	Hidratos de carbono	33g
	de los cuáles azúcares	23.6g
	Proteínas	4g
	Sal	0.57g

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I Alto Losar, parcl. 4**

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

**B45316742**

<b>CÓDIGO DE ARTÍCULO:</b>	02012074
Fecha de actualización:	20/05/2023

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

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

<b>EAN 13:</b>	8436028752027	<b>DUN 14 (unidad):</b>	08436028752027
<b>DUN 14 (caja completa):</b>	18436028752024	<b>EAN 128 :</b>	

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
<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 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

FOTOGRAFÍA:

