

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012111
Fecha de actualización:	01/06/23

DENOMINACIÓN	GATEAU CON CREMA DE CHOCOLATE NOIRE (LAYER CAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	GATEAU CON CREMA DE CHOCOLATE NOIRE (LAYER CAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta semifria redonda con diámetro 24cm, contundente bizcocho de Chocolate, relleno de crema de crema de queso con migas de galleta de cacao, decorado con cubierta chocolate sacher, migas red velvet, galletas de cacao.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 Raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.450,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.627,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.627,000
	Peso Unidad Aproximado	2.450,000
	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, HUEVO, azúcar, aceite girasol, cacao, acidulante (E501i), aromas, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, antiaglomerante (E551), colorante (E124*: SULFITOS)]; Crema de QUESO con galleta: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475,E435,E433), estabilizantes (E412,E407), colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, galleta (harina de TRIGO, crema (grasa vegetal (palma y palmiste), almidón de TRIGO, emulgente (lecitina de SOJA)), aceite vegetal (girasol), cacao, acidulante (E500i), jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E503ii, E500ii), miel, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306,E304)]; Crema de chocolate: [aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), cacao, AVELLANA, emulgente (lecitina de SOJA), manteca de cacao, pasta de cacao, aroma natural de vainilla]; 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.	Puede contener trazas de mostaza y cacahuetes
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012111
Fecha de actualización:	01/06/23

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, 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	Color oscuro
	Olor	chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.91
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	5.9
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1389KJ/360Kcal
	Grasas	17.2g
	de las cuáles saturadas	9.01g
	Hidratos de carbono	28g
	de los cuáles azúcares	10.2g
	Proteínas	5.6g
	Fibra	1.3g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012111
Fecha de actualización:	01/06/23

	Sal	0.56g
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: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: 1×10^3, Shigella: ausencia/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular con base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico y caja de cartón cuadrada.
------------------------	---

EAN 13:	8425236310358	DUN 14 (unidad):	08425236310358
DUN 14 (caja completa):	08425236310358	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	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días	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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012111
Fecha de actualización:	01/06/23

comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	
---	---	--

FOTOGRAFÍA:

