

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012112
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	MONSTER CAKE (BIGGER CAKE)
---------------------	-----------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	MONSTER CAKE (BIGGER CAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, contundente bizcocho de Chocolate, relleno de crema de chocolate y cheesecake, decorada en superficie con cubierta de chocolate, caramelo, nata y chocolate de leche con almendras y cereales.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.400,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.400,000
	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: [HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, aceite girasol, cacao, acidulante (E501i), aromas, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, antiaglomerante (E551)]; CHEESECAKE: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), goma xantana, goma guar], Crema de chocolate (60% de cacao): [Jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulante (E330,E332), aroma, LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar), cacao, acidulante (E501i), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (coco; girasol), emulgente (E471), acidulante (E330)]; aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), cacao, AVELLANAS, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, fructosa, azúcar caramelizado, almidón modificado, humectante (glicerina; SOJA), estabilizante (pectinas), colorante (E150d), conservante (E202), acidulante (E330, E450), aroma; Chocolatina con cereales: [azúcar, LECHE entera, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), extracto natural de vainilla, mantequilla, harina de arroz, malta de TRIGO, sal, antiaglomerante (E904, E414), ALMENDRAS; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

ALERGENOS	Posibles trazas de otros frutos de cáscara 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:	02012112
Fecha de actualización:	20/05/2023

Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	
--	--

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 ORGANOLÉTPICAS	Color	Oscuro
	Olor	chocolate, queso
	Sabor	chocolate, queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.89
	Humedad s.s.d.	27.7
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1632KJ/390Kcal
	Grasas	20.4
	de las cuáles saturadas	7.88
	Hidratos de carbono	45
	de los cuáles azúcares	33.3
	Proteínas	5,1
	Fibra	1.8

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012112
Fecha de actualización:	20/05/2023

	Sal	0.65
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 plateado, 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 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 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

FOTOGRAFÍA

