

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
Camino de la Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012065
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

DENOMINACIÓN	BFC. CON COBERTURA DE CACAO Y NARANJA (BREAKFAST CAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.CON COBERTURA DE CHOCOLATE Y NARANJA (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de chocolate y naranja, bañado en superficie con cubierta de chocolate y gajos de naranja confitada.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja /
	Peso por ud. neto (gr)	1.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.418,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.418,000
	Peso Unidad Aproximado	1.300,000
	Condiciones de conservación	-18°
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.	Naranja (0,58%) Bizcocho: [harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, aceite de girasol, almidón modificado(E1422), suero de LECHE, gasificante(bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio), sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente(E477), aroma, cacao en polvo], Cobertura de chocolate: [aceite de girasol, cacao desgrasado en polvo, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente lecitina de (SOJA) , aroma], Naranja confitada:[Naranja, jarabe de glucosa y fructosa, (E-330), (E-202), (E-223(SULFITOS)], Aroma de naranja: [Dextrosa, antiaglomerante (E551) , aromas].
--	---

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

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 gluten, soja, huevo, leche, frutos cascara, cacahuete y sulfitos
-----------------------------	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.
Camino de la Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012065
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate y naranja
	Sabor	Chocolate y naranja
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	26.0
	Ph	5.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1282KJ/289Kcal
	Grasas	11.1
	de las cuáles saturadas	8.06
	Hidratos de carbono	34.8
	de los cuáles azúcares	25.9
	Proteínas	4.5
	Sal	0.22

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes <math><1 \times 10^2</math>, Enterobacterias totales: <math>< 200\text{ufc/gr}</math>, Anaerobios mesófilos <math><3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math><500\text{ufc/g}</math>, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math><1 \times 10^3</math>, Shigella: ausencia/25g
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.
Camino de la Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012065
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		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	280x280x80	8	20	160	160
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.	
---	---	--

FOTOGRAFÍA: