

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012066
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

DENOMINACIÓN	BFC.DOBLE CHOCOLATE (BREAKFAST CAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.DOBLE CHOCOLATE (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho, chocolate con trozos de chocolate, bañado con cubierta de chocolate decorado en superficie con rayado de chocolate blanco.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja /
	Peso por ud. neto (gr)	1.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.577,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.577,000
	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.	Chocolate (11%) Bizcocho: [Bizcocho chocolate: [HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, aceite de girasol, cacao en polvo, almidón modificado(E1422), suero de LECHE, gasificante(bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio), sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente(E477), cobertura de chocolate: pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina SOJA), aroma natural de vainilla, aroma de chocolate en polvo]. cobertura chocolate: [azúcar, aceite girasol, cacao desgrasado en polvo, grasa vegetal (palmiste, coco, palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma], cobertura chocolate blanco: [azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, suero LACTEO en polvo, emulgente (lecitina SOJA), aroma].
--	---

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

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.
-----------------------------	--

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:	02012066
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.91
	Humedad s.s.d.	25.4
	Ph	5.8

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1389KJ/345Kcal
	Grasas	17.5
	de las cuáles saturadas	9.3
	Hidratos de carbono	26
	de los cuáles azúcares	9.9
	Proteínas	4.5
	Sal	0.66

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>, Aerobios 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:	Formato circular, base de cartón, bolsa
------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012066
Fecha de actualización:	25/11/2021/ Ed1

	de plástico, caja de cartón.	
--	------------------------------	--

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: