

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012105
Fecha de actualización:	20/06/20

DENOMINACIÓN	CHEESCAKE FRAMBUESA 1700g(NO BAKED) SIN PALMA
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CHEESCAKE FRAMBUESA 1700g (NO BAKED) SIN PALMA
	Categoría - Descripción	Tarta circular 24cm diámetro, base de galleta y mantequilla, relleno de crema de queso y marmoleado con mermelada frambuesa.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.700,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.900,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.900,000
	Peso Unidad Aproximado	1.700,000
	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.	Queso crema (24%), Frambuesa (4%) Crema de QUESO: [QUESO :LECHE, NATA, fermentos , sal, estabilizante(E466,E406,E417), cobertura chocolate blanco: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, suero LACTEO en polvo, emulgentes (lecitina de SOJA, E476) , aroma, gelificante: gelatina ,dextrosa, almidón modificado, antiaglomerante(E551)], Base galleta:[harina TRIGO, aceite vegetal(girasol), azúcar invertido, gasificante(E500ii), margarina: aceite y grasa vegetal(coco, girasol), emulgente(E471), acidulante: ácido cítrico], mermelada frambuesa:[jarabe de glucosa, frambuesa, manzana, almidón de maíz modificado, estabilizantes(E440(i) (ii), E406, E341 (i), colorantes(E120, E150d y E160c), aromas, acidulante(E330), conservador(E202)]
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de frutos de cascara, huevo y cacahuetes
--	--

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 leche, gluten, soja, leche, huevo, frutos cascara, cacahuete.
-----------------------------	---

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio y 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:	02012105
Fecha de actualización:	20/06/20

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	Frambuesa y queso
	Sabor	Frambuesa y queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	35.8
	Ph	5.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1422KJ/340Kcal
	Grasas	18.2
	de las cuáles saturadas	9.40
	Hidratos de carbono	38
	de los cuáles azúcares	21.8
	Proteínas	5.4
	Sal	0.62

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012105
Fecha de actualización:	20/06/20

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

FOTOGRAFÍA:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742