

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02011007
Fecha de actualización:	25/11/2021 / Ed1

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA BFC.FABIOLA (BREAKFAST AC)</b>
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA BFC.FABIOLA (BREAKFAST AC)
	Categoría - Descripción	Bizcocho chocolate marmoleado con vainilla decorado con escamas de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja /
	Peso por ud. neto (gr)	1.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.277,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.277,000
	Peso Unidad Aproximado	1.000,000
	Condiciones de conservación	-18°
Vida útil del producto	12 meses	

<b>INGREDIENTES</b> 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.	Vainilla (1%) Bizcocho:[ HUEVO, harina TRIGO, azúcar, aceite de girasol, almidón modificado, Almidón modificado(E1422), suero de LECHE, gasificante( bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio, sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente(E477), aroma de vainilla en polvo, cacao en polvo], cobertura de chocolate:[ azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente( lecitina SOJA), aroma de vainilla], [ jarabe de glucosa y fructosa, fructosa, estabilizantes: (pectina amidada, dextrosa, difosfato disodio ,Carragenato, goma xantana, maltodextrina, cloruro potásico, cloruro cálcico), correctores de acidez:( ácido cítrico y citrato tripotásico), conservador( sorbato potásico)].
--	---

<b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	posibles trazas frutos cascara, leche y cacahuete.
--	--

<b>OMG</b> Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
---	--------

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Público general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
-----------------------------	--

<b>USO PREVISTO</b>	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:	02011007
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	Claro
	Olor	Vainilla y chocolate
	Sabor	Vainilla y chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.90
	Humedad s.s.d.	25.2
	Ph	5.8

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1309KJ/330Kcal
	Grasas	16.5
	de las cuáles saturadas	8
	Hidratos de carbono	22
	de los cuáles azúcares	9.4
	Proteínas	4.6
	Sal	0.56

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>, Aaerobios 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 con base circular de
------------------------	---------------------------------------

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02011007
Fecha de actualización:	25/11/2021 / Ed1

	cartón 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
10110	1	280 X 280 X 80	8	20	160	160
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

**CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN**

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b> 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: