

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012063
Fecha de actualización:	25/11/2021 /Ed1

DENOMINACIÓN	BFC.MANZANA CAKE (BREAKFAST CAKE)
---------------------	------------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BFC.MANZANA CAKE (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho relleno de compota de manzana, gajos de manzana y bizcocho especiado con canela.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja /
	Peso por ud. neto (gr)	1.450,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.727,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.727,000
	Peso Unidad Aproximado	1.450,000
	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.	Manzana (28%) 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 vainilla en polvo], manzana, mermelada de manzana: manzana en trozos, puré de manzana, azúcar, almidón modificado, antioxidante: ácido ascórbico, correctores de la acidez: LACTATO cálcico, ácido cítrico, conservador: sorbato potásico], jarabe de glucosa y fructosa, fructosa, estabilizantes: (pectina amidada, dextrosa, difosfato disodio) y (Carragenato, goma xantana, maltodextrina, cloruro potásico, cloruro cálcico), correctores de acidez:(citrato tripotásico), sal], canela.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
---------------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos de cascara y cacahuete.
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado 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:	02012063
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	Manzana y canela
	Sabor	Manzana y canela
	Aspecto	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	45.9
	Ph	5.5

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1554 KJ/ 371 Kcal
	Grasas	16.3
	De las cuales saturadas	2.29
	Hidratos de Carbono	50
	De los cuales azúcares	27.8
	Proteínas	5.3
	Sal	1.23

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, base de cartón, bolsa de plástico, caja de catón.
------------------------	---------------------------------------------------------------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012063
Fecha de actualización:	25/11/2021 /Ed1

EAN 13:	8436028752034	DUN 14 (unidad):	08436028752034
DUN 14 (caja completa):	18436028752031	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 la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

FOTOGRAFÍA: