

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02012001 |
| Fecha de actualización: | 12/02/2023 |

| | |
|---------------------|--|
| DENOMINACIÓN | TARTA CARROT CAKE (LAYER CAKE AC) |
|---------------------|--|

| | | |
|--------------------|-----------------------------|--|
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial | TARTA CARROT CAKE (LAYER CAKE AC) |
| | Categoría - Descripción | Tarta semifría redonda con diámetro 24 cm. Cuatro capas de bizcocho zanahoria con especias, decorado con miga de bizcocho y zanahorias de chocolate. |
| | Presentación / nº de Cortes | 1 caja / 18 raciones |
| | Peso por ud. neto (gr) | 2.300,000 g |
| | Peso por ud. bruto (gr) | 2.500,000 g |
| | Peso bruto reembalaje (gr) | 2.500,000 g |
| | Peso Unidad Aproximado | 2.300,000 g |
| | Condiciones de conservación | -18º |
| | Vida útil del producto | 12 meses |

| | |
|---|---|
| <p>INGREDIENTES</p> <p>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.</p> | <p>Bizcocho: [Harina de TRIGO, HUEVO, aceite girasol, azúcar, zanahoria (12%), almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, azúcar morena, NUECES, canela, jengibre, clavo, colorante (E160c), acidulante (E330), conservador (E202)]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Zanahoria de chocolate: [Azúcar, pasta de cacao, LECHE entera, LACTOSA, LECHE desnatada, manteca de cacao, mantequilla (LECHE), aroma natural de vainilla, colorantes (E100, E160c), extracto de espirulina]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
| <p>ALERGENOS</p> <p>Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p> | Posibles trazas de otros frutos de cáscara, soja y cacahuete |
|---|--|

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

| | |
|---------------------------|-----------------|
| CONSUMIDOR DESTINO | Público general |
|---------------------------|-----------------|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02012001 |
| Fecha de actualización: | 12/02/2023 |

| | |
|----------------------|--|
| CONSUMIDOR DE RIESGO | Alérgicos a gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete. |
|----------------------|--|

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

| | | |
|--------------------------------|---------|-------------------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color | claro |
| | Olor | especias y queso |
| | Sabor | especias y queso. |
| | Aspecto | Ver foto |

| | | |
|---------------------------------|----------------|-----------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Aw | 0.96 |
| | Humedad s.s.d. | 35.6 |
| | Ph | 6.1 |
| | | |
| | Acrilamida | <300mg/kg |

| | | |
|--|-------------------------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.) | Valor energético | 1304 KJ / 313 Kcal |
| | Grasas | 19 |
| | de las cuáles saturadas | 8.01 |
| | Hidratos de carbono | 29 |
| | de los cuáles azúcares | 19.4 |
| | Proteínas | 5.8 |
| | Sal | 0.6 |

| | |
|--|---|
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis. | Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aerobios mesófilos 3×10^4, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras 500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: 1×10^3, Shigella: ausencia/25 |
|--|---|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02012001 |
| Fecha de actualización: | 12/02/2023 |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

| | | |
|------------------------|--|--|
| PRESENTACIÓN FORMATOS: | Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón. | |
|------------------------|--|--|

| | | | |
|-------------------------|----------------|------------------|----------------|
| EAN 13: | 8436028751808 | DUN 14 (unidad): | 08436028751808 |
| DUN 14 (caja completa): | 18436028751805 | 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 | 280x280x110 | 12 | 13 | 156 | 156 |
| 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 | UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR |
|--|--|---|

FOTOGRAFÍA:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

