

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
P.I Alto losar, parcl. 4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012005
Fecha de actualización:	13/04/2023

DENOMINACIÓN	TARTA CHOCO BLANCO (LAYER CAKE AC)
---------------------	-------------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHOCO BLANCO (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm. Cuatro capas de bizcocho de vainilla, relleno de mousse de chocolate blanco y ganache de chocolate blanco con queso. Decorada en zócalo con virutas de chocolate blanco y rosetas del mismo chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.700,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.700,000
	Peso Unidad Aproximado	2.400,000
	Condiciones de conservación	-18º
	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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, LECHE entera, manteca de cacao, LECHE desnatada, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; 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)]; Crema de chocolate blanco: [Manteca cacao, LECHE en polvo, LECHE desnatada, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), colorante (E102*, E110*)]; Granulado de chocolate blanco: [Manteca de cacao, LECHE entera, LECHE desnatada, lactosa (LECHE), lactosuero (LECHE), emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Agente desmoldeante (nabina), cera vegetal, emulgente (E322). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

OMG	No hay
-----	--------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012005
Fecha de actualización:	13/04/2023

Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	
-----------------------------------------------------------------------------------------	--

CONSUMIDOR DESTINO	publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos glúten, 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	Chocolate, vainilla
	Sabor	Chocolate, vainilla
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.90
	Humedad s.s.d.	20.03
	Ph	6.3
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1864KJ/447Kcal
	Grasas	27
	de las cuáles saturadas	15.05
	Hidratos de carbono	47
	de los cuáles azúcares	26.4
	Proteínas	47
	Sal	0.53

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012005
Fecha de actualización:	13/04/2023

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

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:	8436028751655	DUN 14 (unidad):	08436028751655
DUN 14 (caja completa):	18436028751652	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
10024	1	280 X 280 X 110	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.	Periodo vida útil 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
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------