

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**
**BIOPASTIS S.L.**
**P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4**
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012012
Fecha de actualización:	20/06/22

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA CHEESECAKE DULCE DE LECHE (AC CHEESECAKE)</b>
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHEESECAKE DULCE DE LECHE (AC CHEESECAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta horneada con base galleta relleno queso crema y dulce leche.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.650,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.800,000
	Peso Unidad Aproximado	1.650,000
	Condiciones de conservación	-18º
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.	<b>CHEESECAKE:</b> [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservantes (E202), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; <b>Galleta:</b> [Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aroma, colorante (carotenos)]; <b>Dulce de LECHE (5%):</b> [LECHE entera, azúcar, LECHE descremada, jarabe de glucosa y gelificante (agar agar)]; <b>Agente desmoldeante</b> (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

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

<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 a leche, gluten, soja, huevo, frutos cascara, cacahuete
-----------------------------	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012012
Fecha de actualización:	20/06/22

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

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

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.97
	Humedad s.s.d.	35.1
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1430KJ/343Kcal
	Grasas	19.5
	de las cuáles saturadas	10.69
	Hidratos de carbono	34
	de los cuáles azúcares	20.6
	Proteínas	6
	Sal	0.64

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/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
--	---

## CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012012
Fecha de actualización:	20/06/22

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta Circular 24 cm diámetro en base de cartón plateada, bolsa de plástico y caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028751624	DUN 14 (unidad):	08436028751624
DUN 14 (caja completa):	18436028751621	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	12	16	192	192
<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.	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.	Una vez descongelada no volver a congelar
---	---	---