

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012014
Fecha de actualización:	20/03/2023

DENOMINACIÓN	TARTA CHEESECAKE MANZANA (AC CHEESECAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHEESECAKE MANZANA (AC CHEESECAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta de crema de queso y manzana horneada con base de galleta digestive, decorada con manzana caramelizada.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.200,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.400,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.400,000
	Peso Unidad Aproximado	2.200,000
	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.	QUESO: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservante (E202), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), goma xantana y goma guar]; Galleta: [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)]; Manzana (2%); Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público en general
---------------------------	--------------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	alérgicos leche, huevo, gluten, soja, 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:	02012014
Fecha de actualización:	20/03/2023

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, manzana
	Sabor	queso, manzana
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	45.9
	Ph	5.5
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1150 KJ / 275 Kcal
	Grasas	13.2
	de las cuáles saturadas	7.29
	Hidratos de carbono	34
	de los cuáles azúcares	23.2
	Proteínas	4.3
	Sal	0.36

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios 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/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:	02012014
Fecha de actualización:	20/03/2023

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Circular 24cm diámetro, caja de cartón, base de cartón, bolsa de plástico
------------------------	---

EAN 13:	8436028751631	DUN 14 (unidad):	08436028751631
DUN 14 (caja completa):	18436028751638	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	12	16	192	192
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 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 DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR
---	--	---