

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012015
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	TARTA CHEESECAKE VAINILLA MADAGASCAR (AC CHEESECAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHEESECAKE VAINILLA MADAGASCAR (AC CHEESECAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta horneada redonda con diámetro 24cm, base galleta relleno queso crema y vainilla de Madagascar.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.900,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	1.900,000
	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>CHEESECAKE: [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)]; Crema de vainilla (5%): [Jarabe de glucosa, jarabe de glucosa y fructosa, aromas, concentrado de manzana, cártamo y limón, vainilla en polvo, almidón modificado, colorante (E160a)]; Cacao, acidulante (E501i), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), cloruro sódico, 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>	<p>Puede contener trazas de frutos de cascara, soja y cacahuetes</p>
---	--

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012015
Fecha de actualización:	20/05/2023

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a leche, huevo, gluten, frutos de cáscara, soja, cacahuete.
----------------------	---

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Color
	Olor	queso, vainilla
	Sabor	queso y vainilla
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	40.6
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1376KJ330Kcal
	Grasas	19.6
	de las cuáles saturadas	11.41
	Hidratos de carbono	32
	de los cuáles azúcares	22
	Proteínas	5.7
	Sal	0.60

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/25g
--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012015
Fecha de actualización:	20/05/2023

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028751822	DUN 14 (unidad):	08436028751822
DUN 14 (caja completa):	18436028751829	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 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
---	---	--

FOTOGRAFÍA:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

