

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012018
Fecha de actualización:	20/02/2023

DENOMINACIÓN	TARTA CHEESECAKE CRUMBLE MELOCOTON (AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHEESECAKE CRUMBLE MELOCOTON (AC)
	Categoría - Descripción	Tarta horneada redonda con diámetro 24cm, base galleta, relleno cheesecake y melocotón, decorado en superficie con migas de galleta.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14
	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	-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.	Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Melocotón (10%)
--	---

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público General
---------------------------	-----------------

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012018
Fecha de actualización:	20/02/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	queso y melocotón.
	Sabor	queso y melocotón.
	Aspecto	ver foto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.96
	Humedad s.s.d.	42.2
	Ph	6.0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1293 KJ – 309 kcal
	Proteína	5.2
	Hidratos de Carbono	34
	Azúcares	21.5
	Grasas	16.8
	Grasas Saturadas	9.39
	Sal	0.57

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia, enterobacterias totales: 100ufc/gr, 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: negativo.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012018
Fecha de actualización:	20/02/2023

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
	14	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.	Periodo vida de almacenamiento desde 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 congela	Una vez descongelada no volver a congelar
---	--	---