

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012019
Fecha de actualización:	20/06/23

DENOMINACIÓN	TARTA CHEESECAKE NUECES Y DULCE LECHE (AC CHEESECAKE)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CHEESECAKE NUECES Y DULCE LECHE (AC CHEESECAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta horneada con base galleta relleno queso crema, nueces, crema chocolate Fudge, dulce leche.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.200,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.477,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.477,000
	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), 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), aromas, colorante (carotenos)]; Dulce de LECHE (12%): [LECHE entera, LECHE descremada, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)]; Crema de chocolate: [Jarabe de fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulante (E332), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), cacao], NUECES (5%), 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 cacahuete.
--	-------------------------------

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico 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:	02012019
Fecha de actualización:	20/06/23

CONSUMIDOR DE RIESGO	alérgicos leche, huevo, gluten, soja, frutos cascara, cacahuete
----------------------	---

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, caramelo
	Sabor	queso y caramelo
	Aspecto	Ver Foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.97
	Humedad s.s.d.	35.4
	Ph	6.1
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1445 KJ / 346 Kcal
	Grasas	20.6
	de las cuáles saturadas	11.19
	Hidratos de carbono	32
	de los cuáles azúcares	23.3
	Proteínas	6.4
	Sal	0.55

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:	02012019
Fecha de actualización:	20/06/23

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

EAN 13:	8436028751839	DUN 14 (unidad):	08436028751839
DUN 14 (caja completa):	18436028751836	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 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

