

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
P.I Alto losar, parcela 4.
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012050
Fecha de actualización:	01/06/23

DENOMINACIÓN	TARTA AMERICAN COOKIES (LAYER CAKES AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA AMERICAN COOKIES (LAYER CAKES AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm. Tres capas de bizcocho con cookies rellenas de crema de queso. Decorada con rosetas del mismo relleno y cobertura de chocolate y cookies de cacao.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.300,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.418,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.418,000
	Peso Unidad Aproximado	2.300,000
	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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, aceite girasol, cacao, acidulante (E501i), almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas, Galletas (7%): (harina de TRIGO, crema (azúcar, grasa vegetal (palma y palmiste), almidón de TRIGO, aroma, emulgente (lecitina de SOJA)), aceite vegetal (girasol alto oleico), cacao, acidulantes (E501i, E500i), jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (E503ii, E500ii), emulgente (lecitina de SOJA), aroma); Crema de QUESO: [LECHE pasteurizada, NATA, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), colorante (E160a), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Chocolate: [Aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), cacao, AVELLANAS, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma]; 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 mostaza y cacahuete
--	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012050
Fecha de actualización:	01/06/23

CONSUMIDOR DESTINO	publico general
--------------------	-----------------

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	28
	Ph	6.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1580 KJ /378 Kcal
	Grasas	19.6g
	de las cuáles saturadas	7.70g
	Hidratos de carbono	44g
	de los cuáles azúcares	27.5g
	Proteínas	5.6g
	Fibra	1.5g
	Sal	0.67g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012050
Fecha de actualización:	01/06/23

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

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
-------------------------------	--

EAN 13:	8436024106299	DUN 14 (unidad):	08436024106299
DUN 14 (caja completa):	18436024106296	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	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.	Período 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 descongelado no volver a congelar
---	---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

