

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012056
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PLANCHA MUSICO GOURMET (AC)</b>
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA MUSICO GOURMET (AC)
	Categoría - Descripción	Bizcocho esponjoso de vainilla, decorado en superficie con una mezcla de frutos secos (avellanas, nueces, almendra, pipas calabaza) , azúcar moreno.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 30
	Peso por ud. neto (gr)	2.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.300,000
	Peso Unidad Aproximado	2.100,000
	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, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; NUECES, AVELLANAS, ALMENDRAS, pipas de calabaza, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E450I, E407, E415, E1400, E508, E509), acidulante (E330, E332ii), sal, conservante (E202), azúcar moreno; 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, soja y/o leche.
---	---

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

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos glúten, huevo, frutos cascara, leche, soja y/o cacahuetes
----------------------	---

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**BIOPASTIS S.L.**  
**P.I Alto Losar, PARCL. 4**  
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**  
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012056
Fecha de actualización:	20/05/2023

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor riesgo.
--------------	--

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

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	vainilla
	Sabor	vainilla
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.89
	Humedad s.s.d.	25.6
	Ph	6.0
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 KJ / 376 Kcal
	Grasas	16.6
	Grasas Saturadas	2.45
	Hidratos de Carbono	51
	Azúcares	27.3
	Proteína	5.3
	Fibra	1.5
	Sal	1.36

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aaerobios mesófilos <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math>500</math>ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math>1 \times 10^3</math>, 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:	02012056
Fecha de actualización:	20/05/2023

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato 300x 400, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028752119	DUN 14 (unidad):	08436028752119
DUN 14 (caja completa):	18436028752116	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
10141	1	431 X 316 X 70	6	21	126	126
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

**CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN**

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b> 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 la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---