

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

<b>CÓDIGO DE ARTÍCULO:</b>	02012061
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>BANDA TIRAMISÚ SAVOIARDIS (AC)</b>
---------------------	---------------------------------------

<b>DATOS DEL PRODUCTO</b>	Marca Comercial	BANDA TIRAMISÚ SAVOIARDIS (AC)
	Categoría - Descripción	Tarta rectangular con base de bizcocho savoiardi, jarabe de café y mousse queso mascarpone.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.000,000
	Peso Unidad Aproximado	800,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

<b>INGREDIENTES</b> 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.	Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), azúcar, dextrosa, estabilizantes (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, estabilizantes (E410, E401, E407), conservante (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336, E330), colorante (E160b)]; Savoiardis: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, gasificantes (E450, E500ii, E503iii), jarabe de glucosa y fructosa, aromas, café]; Cacao, dextrosa, harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, coco), vainillina.
--	---

<b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, soja y cacahuetes.
--	--

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

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Público general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara.
-----------------------------	---

<b>USO PREVISTO</b>	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:	02012061
Fecha de actualización:	20/05/2023

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

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Café, chocolate
	Sabor	Café, chocolate
	Aspecto	Ver Foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.69
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.8
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1459 KJ /349 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	39g
	Azúcares	22.5g
	Grasas	19g
	Grasas Saturadas	7.71g
	Sal	0.47g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aerobios 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

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato Rectangular , base de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012061
Fecha de actualización:	20/05/2023

EAN 13:	8436028751075	DUN 14 (unidad):	08436028751075
DUN 14 (caja completa):	18436028751072	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
10345	1	400 X 110 X 60				
<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.	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.	
---	---	--

FOTOGRAFÍA:

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

