

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	CARAMELO CHOCOLATE COOKIES CAKE (LAYER CAKE AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CARAMELO CON PEPITAS DE CHOCOLATE COOKIES CAKE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, bizcocho chocolate, crema de queso con dulce leche, dulce de leche y cereales chocolateados entre capa y capa, migas de bizcocho chocolate, escamas chocolate, migas de galleta, bolas de cereal chocolateado.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.000,000
	Peso Unidad Aproximado	2.800,000
	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.	<p>Bizcocho: [Harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, cacao, acidulante (E501i), dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorantes (E160a), estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Dulce de LECHE (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)); Bolas de cereal chocolateado (Azúcar, cacao, mantequilla, LECHE entera, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla Arroz crujiente (harina de arroz, azúcar, malta de trigo, sal), agentes de recubrimiento (E904, E914)); Galletas: (Harina de TRIGO, crema de chocolate (azúcar, grasa vegetal (palma y palmiste), cacao, almidón de TRIGO, derivado LÁCTEO (proteínas de la leche y leche desnatada en polvo), emulgente (lecitina de SOJA)), grasa vegetal (palma), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, derivado LÁCTEO (proteínas de la leche y leche desnatada en polvo), gasificantes (E500ii, E503ii), sal, aroma natural de vainilla); Chocolate negro (Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla); Migas de galleta (Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma de vainilla natural); Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
---	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos cascara, mostaza y cacahuete
---	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	20/05/2023

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 a gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, 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	claro
	Olor	chocolate y caramelo
	Sabor	chocolate y caramelo
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.87
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.1
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1431KJ/342Kcal
	Grasas	17.5
	de las cuáles saturadas	7.04
	Hidratos de carbono	40
	de los cuáles azúcares	23.3
	Proteínas	5.4
	Sal	0.80

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	20/05/2023

<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.</p>	<p>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</p>
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta Circular en base de cartón plateado y caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028751976	DUN 14 (unidad):	08436028751976
DUN 14 (caja completa):	18436028751973	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

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	20/05/2023

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 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
---	--	---

