

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012070
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	CHEESECAKE PEANUT BUTTER (AC CHEESECAKE)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CHEESECAKE PEANUT BUTTER (AC CHEESECAKE)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, bizcocho chocolate, crema de chocolate, mantequilla de cacahuete, cheesecake, Praliné avellanas, cobertura chocolate blanco.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.600,000 g
	Peso por ud. bruto (gr)	2.800,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.800,000 g
	Peso Unidad Aproximado	2.600,000 g
	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, azúcar, HUEVO, aceite girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificantes (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, cacao, acidulante (E501i)]; CHEESECAKE: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS; LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; Crema de chocolate: [Jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), LECHE entera, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), sal, emulgentes (lecitinas), aromas, colorante (carotenos)]; Praliné de almendras: [Jarabe de glucosa, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas, humectante (E1520), colorante (E150d: SULFITOS)]; Mantequilla de CACAHUETE (5%): [CACAHUETE tostado, aceite de palma hidrogenado, sal]; Crema de chocolate blanco: [aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), LECHE entera en polvo, LACTOSA, emulgente (lecitina de SOJA), aromas]; Chocolate: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma]; 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.	Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.
---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012070
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	Publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja , frutos de cascara y 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 ORGANOLÉTPICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate y cacahuete
	Sabor	chocolate and peanut
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.9
	Humedad s.s.d.	23.4
	Ph	6.0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1729KJ/414Kcal
	Grasas	24.1
	de las cuáles saturadas	8.58
	Hidratos de carbono	40
	de los cuáles azúcares	29.1
	Proteínas	8.0
	Sal	0.63

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012070
Fecha de actualización:	20/05/2023

<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.</p>	<p>Listeria monocytogenes <math>1 \times 10^2</math>, Enterobacterias totales: <math>200 \text{ ufc/g}</math>, Aerobios mesófilos <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math>500 \text{ ufc/g}</math>, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math>1 \times 10^3</math>, Shigella: ausencia/25g</p>
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	tarta circular 24cm diámetro, caja cartón, base de cartón, bolsa de plástico.
------------------------	---

EAN 13:	8436028751983	DUN 14 (unidad):	08436028751983
DUN 14 (caja completa):	18436028751980	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

<p>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.</p>	<p>Periodo vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C</p>	<p>UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR</p>
--	---	--