

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012071
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	CARROT CHEESECAKE (CHEESECAKE AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CARROT CHEESECAKE (CHEESECAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, bizcocho zanahoria y especias, crema de queso, cheesecake, migas de galleta, zanahorias de cobertura blanca.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.650,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.650,000
	Peso Unidad Aproximado	2.400,000
	Condiciones de conservación	-18º c
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 girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, zanahoria (9%), azúcar morena, NUECES, canela, jengibre, clavo]; CHEESECAKE: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservantes (E202), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Migas de galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal]; Zanahoria de chocolate: [Manteca de cacao, LECHE entera, LACTOSA, LECHE desnatada en polvo, emulsionante (lecitina de SOJA), pasta de cacao, MANTEQUILLA, aroma natural de vainilla, colorantes (E100, E160c), extracto de espirulina]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas otros frutos de cáscara y cacahuetes
--	--

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:	02012071
Fecha de actualización:	20/05/2023

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
----------------------	--

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	Queso, especias.
	Sabor	Queso, especias
	Aspecto	Ver Foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.91
	Humedad s.s.d.	44
	Ph	5.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1279KJ/306Kcal
	Grasas	18.2
	de las cuáles saturadas	7.58
	Hidratos de carbono	30
	de los cuáles azúcares	20.8
	Proteínas	5.2
	Sal	0.76

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes 1×10^2, Enterobacterias totales: 200ufc/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras 500ufc/g,
---	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P. I ALTO LOSAR, PARCELA 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012071
Fecha de actualización:	20/05/2023

	salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: 1×10^3, Shigella: ausencia/25g.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	formato circular, base de cartón, fajín cartón, bolsa plástico, caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028752096	DUN 14 (unidad):	1436028752096
DUN 14 (caja completa):	18436028752093	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
--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P. I ALTO LOSAR, PARCELA 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

