

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012073
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PUMPKIN CAKE (LAYER CAKE AC)</b>
---------------------	-------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PUMPKIN CAKE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, bizcocho de calabaza, relleno de crema de queso con azúcar moreno y canela. Zócalo de migas de galleta y decoración en superficie con nueces pecanas, dulce de leche y pipas de calabaza.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.200,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.470,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.470,000
	Peso Unidad Aproximado	2.200,000
	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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, calabaza (11%), HUEVO, aceite girasol, azúcar, azúcar moreno, NUECES, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, jengibre, canela, clavo, colorante (E160a), acidulante (E330), conservador (E202)]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E407), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Dulce de leche: [LECHE entera, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)]; NUECES, Galleta: [Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, sal]; pipas de calabaza; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

<b>OMG</b> 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:	02012073
Fecha de actualización:	20/05/2023

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a gluten, leche, huevo, soja, frutos de cáscara y 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	Calabaza y especias (canela, nuez moscada, clavo)
	Sabor	Calabaza, especias (canela, nuez moscada, clavo)
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.83
	Humedad s.s.d.	38.4
	Ph	6.4
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1354 KJ / 324 Kcal
	Grasas	17.1g
	de las cuáles saturadas	4.70g
	Hidratos de carbono	37g
	de los cuáles azúcares	24.1g
	Proteínas	4.7g
	Fibra	1.5g
	Sal	0.86g

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I Alto losar, parcela 4.**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012073
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> 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

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular 24 cm en base de cartón plateada, fajín de cartón, bolsa de plástico protectora y caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:	8436028751921	DUN 14 (unidad):	08436028751921
DUN 14 (caja completa):	18436028751928	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
10110	1	280 X 280 X 110	12	13	156	156
<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	Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

