

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	15/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>APPLE PIE (ENGLISH CAKE AC)</b>
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	APPLE PIE (ENGLISH CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta circular de 24 cm diámetro, base galleta, manzana, compota manzana.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1.950,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.150,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.150,000
	Peso Unidad Aproximado	1.950,000
	Condiciones de conservación	-18º C
	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, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos), azúcar, aceite de girasol, sal, manzana (23%)]; Compota de manzana: [Manzana, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E1422), aroma natural]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (girasol), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

<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 en general
---------------------------	--------------------

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

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final. Una vez descongelada, no volver a congelar.
---------------------	--

<b>PROCESADO</b>	Preparación base de galleta, Preparación relleno, horneado, congelación, decoración, corte y envasado.
------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PACEL 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	15/05/2023

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Manzana
	Sabor	Manzana
	Aspecto	Ver foto
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	39.1
	Ph	5.4
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1235KJ/295Kcal
	Grasas	12.9
	de las cuáles saturadas	3.08
	Hidratos de carbono	39
	de los cuáles azúcares	22.8
	Proteínas	3.6
	Sal	0.54
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios mesófilos $<3 \times 10^4$ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras $<500$ ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$ , Shigella: ausencia/25	

## CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012076
Fecha de actualización:	15/05/2023

EAN 13:	8436028752089	DUN 14 (unidad):	08436028752089
DUN 14 (caja completa):	18436028752086	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	280x280x80	12	16	192	192
<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.	<b>UNA VEZ DESCONGELADA NO VOLVER A CONGELAR</b>
---	---	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PACEL 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

