

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012078
Fecha de actualización:	20/05/23

DENOMINACIÓN	GINGER CAKE (LAYER CAKE AC)
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	GINGER CAKE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, bizcochos con jengibre y canela, crema de queso, migas de galleta y bolas de cereal chocolateado, dulce leche y nueces, decorado con galletas de jengibre.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.800,000
	Peso Unidad Aproximado	2.600,000
	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.	Bizcocho: [harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, LECHE pasteurizada, LECHE desnatada, fermentos LÁCTICOS, aceite girasol, almidón modificado, gasificante (E450,E500ii), emulgentes (E471, E466,E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas, jengibre (1%), canela]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservantes (E202), fermentos LÁCTICOS grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306,E304)]; NUECES, dulce de LECHE (LECHE entera, LECHE descremada, jarabe de glucosa, gelificante (agar agar)), Galleta: [Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), aceite y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aroma, colorante (carotenos)]; Bola arroz con chocolate: [Chocolate (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), abrillantadores (E904,E414)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012078
Fecha de actualización:	20/05/23

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

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
---	--------

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos leche, gluten, huevo, 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 ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	Caramelo y jengibre
	Sabor	Caramelo y jengibre
	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	1464 KJ / 350 Kcal
	Grasas	19.5
	de las cuáles saturadas	6.21
	Hidratos de carbono	37.0

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012078
Fecha de actualización:	20/05/23

	de los cuáles azúcares	25.6
	Proteínas	5.9
	Sal	0.72
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aerobios 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/25g	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028752003	DUN 14 (unidad):	08436028752003
DUN 14 (caja completa):	18436028752000	EAN 128 :	

PLÁSTICO POR UNIDAD DE VENTA: 2g/unidad

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	280*280*110	12	13	156	156
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):	Periodo vida de almacenamiento desde la	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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012078
Fecha de actualización:	20/05/23

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.	fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C. Una vez descongelada no volver a congelar	
---	--	--

FOTOGRAFÍA:

