

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015018
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	BROWNIE NUECES PREMIUM
---------------------	-------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BROWNIE NUECES PREMIUM
	Categoría - Descripción	Pastel horneado, en formato plancha, cobertura chocolate y decorado en superficie con nueces y rayado de cobertura de chocolate
	Presentación	1 caja / 24
	Peso por ud. neto (gr)	2.250,000 g
	Peso por ud. bruto (gr)	2.450,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.450,000 g
	Peso Unidad Aproximado	46,000 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.	Bizcocho: [HUEVO, azúcar, aceite vegetal (girasol), harina de TRIGO, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, dulce de LECHE (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)), cacao, acidulante (E501i)]; NUECES (8%); Cobertura de chocolate: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), colorante (E160a), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), acidulante (E330), conservante (E202), aroma, colorante (carotenos)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

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

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos al gluten, huevo, leche, soja, frutos de cáscara y cacahuete
-----------------------------	--

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado para comercio, restauración o consumidor final .
---------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015018
Fecha de actualización:	20/05/2023

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Marrón
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate y nueces

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	24.5
	Ph	6.3
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1557 kJ / 376 kcal
	Grasas	16.6
	Grasas Saturadas	2.45
	Hidratos de Carbono	51
	Azúcares	27.3
	Proteína	5.3
	Sal	1.36

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/g, enterobacterias totales: 100ufc/gr, escherichia coli: ausencia/g, staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, mohos y levaduras: <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , shigella: negativo.
--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Bandeja de cartón	
------------------------	-------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015018
Fecha de actualización:	20/05/2023

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
10141	24	410 X 310 X 71	6	21	126	3.024
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.	Una vez descongelada no volver a congelar
---	---	---