

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012188
Fecha de actualización:	20/05/2023

DENOMINACIÓN	POSTRE TIRAMISÚ SAVOIARDI IND.
---------------------	---------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	POSTRE TIRAMISÚ SAVOIARDI IND.
	Categoría - Descripción	Postre tiramisú con crema de queso, savoiardis sabor café y cacao
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 12
	Peso por ud. neto (gr)	1.680,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.880,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.880,000
	Peso Unidad Aproximado	140,000
	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.	Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), azúcar, dextrosa, estabilizantes (E401), almidón modificado de maíz, antiaglomerante (E551), LECHE pasteurizada, NATA, estabilizantes (E410, E401, E407), conservante (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, glucosa, almidón de maíz, acidulante (E336, E330), colorante (E160b)]; Savoiardis: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, gasificantes (E450, E500ii, E503ii), jarabe de glucosa y fructosa, aromas,café]; Cacao, dextrosa, harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, coco), vainillina.
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, soja y/o 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 a huevos, leche, gluten, frutos de cáscara, soja y cacahuetes.
-----------------------------	--

USO PREVISTO	Restauración
---------------------	--------------

PROCESADO	Horneado de bizcocho, preparación de relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012188
Fecha de actualización:	20/05/2023

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Café
	Sabor	Chocolate y café
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.69
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.8

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 kJ / 275 kcal
	Grasas	11.8 g
	Grasas saturadas	8.26 g
	Hidratos de Carbono	36
	de los cuales azúcares	26.6g
	Proteínas	4.7 g
	Sal	0.26 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia 1×10^2, 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: 1×10^3, shigella: negativo.
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

EAN 13:	8436028753116	DUN 14 (unidad):	08436028753116
DUN 14 (caja completa):	18436028753113	EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I ALTO LOSAR, PARCL 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012188
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	12	410 X 310 X 71	6	22	132	1584
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.	Periodo 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
---	---	--

FOTOGRAFÍA:

