

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
POL. IND. Alto Losar, parcl. 4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02024009
Fecha de actualización:	09/06/2022

DENOMINACIÓN	PLANCHA ZANAHORIA MIGAS (HORECA)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA ZANAHORIA MIGAS (HORECA)
	Categoría - Descripción	PLANCHA ZANAHORIA MIGAS (HORECA)
	Presentación / nº de Cortes	1 / caja
	Peso por ud. neto (gr)	1.700,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.950,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.950,000
	Peso Unidad Aproximado	1.700,000
	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, azúcar, HUEVO, aceite de orujo de oliva refinado, almidón modificado, gasificantes (E450,E500ii), emulgentes (E471,E466,E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas, zanahoria, canela, NUECES, clavo, jengibre]; Mix LACTEO: [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), QUESO crema (LECHE pasteurizada, nata, fermentos, sal, estabilizantes (E466, E406, E417)), azúcar glacé (glucosa, almidón de TRIGO, grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E470), aroma natural]; Base galleta: [Harina de TRIGO, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (coco y girasol), emulgente (E471), acidulante (E303)].
--	---

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 al gluten, huevo, soja, leche, frutos de cáscara y cacahuetes
-----------------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

POL. IND. Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02024009
Fecha de actualización:	09/06/2022

PROCESADO	
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Naranja
	Olor	Zanahoria
	Sabor	Zanahoria
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	32
	Ph	6.3
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1577 KJ- 376 kcal
	Grasas	16.6
	Grasas saturadas	3.75
	Hidratos de carbono	51
	Azúcares	29.3
	Proteínas	5.3
	Sal	1.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, 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: ausencia/25g
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028753130	DUN 14 (unidad):	08436028753130
DUN 14 (caja completa):	18436028753137	EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

POL. IND. Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02024009
Fecha de actualización:	09/06/2022

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	1	410 X 310 X 71	6	21	126	126
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 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: