

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02189001
Fecha de actualización:	20/05/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA MINI SAN-SEBASTIAN CAKE 12 UNID</b>
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA MINI SAN-SEBASTIAN CAKE 12 UNID
	Categoría - Descripción	Tarta mini San Sebastián
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 12
	Peso por ud. neto (g)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (g)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (g)	1.800,000
	Peso Unidad <u>Aproximado</u> (g)	133,330
	Condiciones de conservación	-18º
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.	<b>QUESO crema (42%)</b> Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, emulgentes (E471), estabilizante (carragenato), HUEVO, azúcar, harina de TRIGO].
--	---

<b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de soja, frutos de cáscara 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>	Publico general
---------------------------	-----------------

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

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado comercio restauración, consumidor final.
---------------------	---

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02189001
Fecha de actualización:	20/05/2023

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, horneado, congelación, envasado.
-----------	--

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Queso
	Sabor	Queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	28
	Ph	6.0
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1420 kJ / 330 kcal
	Grasas	17.6 g
	De la cuales Saturadas	9g
	Hidratos de Carbono	36g
	De los cuales azúcares	20.8g
	Proteínas	5g
	Sal	0.5g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aaerobios mesófilos <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <math>500</math>ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <math>1 \times 10^3</math>, Shigella: ausencia/25g.
--	--

**CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS**

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, papel, base de cartón, zocalo de
------------------------	--

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

**BIOPASTIS S.L.**  
**P.I Alto Losar, parcl. 4**  
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**  
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02189001
Fecha de actualización:	20/05/2023

	cartón, caja de cartón	
--	------------------------	--

EAN 13:	8436028753147	DUN 14 (unidad):	08436028753147
DUN 14 (caja completa):	18436028753144	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
10110	12	280 X 280 X 80	12	16	192	2304
<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.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación 12 meses en congelación. Fecha secundaria 7 días en refrigeración desde la fecha de descongelación 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---