

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	07/03/2023

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>PLUM CAKE VEGANO DE ALBARICOQUE</b>
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLUM CAKE VEGANO DE ALBARICOQUE
	Categoría - Descripción	Tarta vegana estilo plum cake con mermelada de albaricoque y migas de galleta.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4 ud
	Peso por ud. neto (gr)	800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3400,000
	Peso Unidad Aproximado	800,000
	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.	<b>Bizcocho:</b> [Harina de TRIGO, azúcar, almidón de TRIGO, gasificantes (E450, E500), alfa-dextrina, sal, aroma, colorante (E160a), enzimas, aceite de girasol, dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; <b>Mermelada de albaricoque:</b> [manzana, albaricoques (10%), jarabe de glucosa y fructosa, gelificante (pectina), acidulante (E330, E331), conservador (E202), aroma natural]; <b>Migas de galleta:</b> [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal (E322), emulgente (E322)).
---	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas frutos cascara, soja y 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 gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
----------------------	--

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
--------------	---

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I ALTO LOSAR, PARCELA 4.**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	07/03/2023

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

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Albaricoque
	Sabor	Albaricoque
	Aspecto	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6.3
	Acilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1554 KJ / 371Kcal
	Grasas	16.3
	de las cuáles saturadas	2.29
	Hidratos de carbono	50
	de los cuáles azúcares	27.8
	Proteínas	5.3
	Sal	1.23

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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	
Fecha de actualización:	07/03/2023

DUN 14 (caja completa):		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
10036	4	415 X 315 X 90	6	17	102	408
<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.	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.	<b>UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR</b>
---	---	--