BioPastis LAalimentaciónnatural

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

DENOMINACIÓN	**PLUM CAKE VEGANA DE CHOCOLATE**

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLUM CAKE VEGANO DE CHOCOLATE
	Categoría - Descripción	Tarta vegana estilo plum cake con chocolate, decoración y escama de chocolate
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 4ud.
	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.	**Bizcocho:** [Harina de TRIGO, azúcar, almidón de TRIGO, gasificantes (E450, E500), alfa-dextrina, sal, aroma, colorante (E160a), enzimas, aceite de girasol, cacao, acidulante (E501i)]; Jarabe de glucosa y fructosa, cobertura de chocolate (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), dextrosa, cacao, estabilizantes (E406, E440ii, E450i, E471), conservador (E202), acidulante (E330), aroma; **Escama de chocolate** (36% de cacao): [pasta de cacao, manteca de cacao, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma]; 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 de cáscara 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

BIOPASTIS a 13 de marzo de 2023

BioPastis LAalimentaciónnatural

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 ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Albaricoque
	Sabor	Albaricoque
	Aspecto	

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1432 KJ / 342 Kcal
	Grasas	18.2
	de las cuáles saturadas	9.4
	Hidratos de carbono	38
	de los cuáles azúcares	21.8
	Proteínas	5.4
	Sal	0.62

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10^3/gr, Aaerobios mesófilos <3x10^4, 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: ausencia/25g.

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	

BIOPASTIS a 13 de marzo de 2023

BioPastis LAalimentaciónnatural

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
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 5ºC.	UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR

BIOPASTIS a 13 de marzo de 2023