

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	TARTA VEGANA DE CHOCOLATE
--------------	---------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA VEGANA DE CHOCOLATE
	Categoría - Descripción	Tarta vegana con chocolate, trufa de chocolate y virutas de chocolate
	Presentación / nº de Cortes	1 / caja
	Peso por ud. neto (gr)	1.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.200,000
	Peso Unidad Aproximado	1.100,000
	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)]; Trufa de chocolate (18% de cacao): [Aceite vegetal (karité, coco, colza), cacao desgrasado, emulgente (lecitina de girasol), aroma natural]; Viruta de chocolate (49% de cacao): [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; 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
--------------	---

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

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

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	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: 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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

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

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	1	280X280X80	12	16	192	192
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 5°C.	UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR
---	---	--