

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**
**Camino de la Rianguillo**
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012192
Fecha de actualización:	06/09/2022

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>BUNDT CARROT CHOCOLATE AND SPECULUS (BREAKFAST CAKE)</b>
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BUNDT CARROT CHOCOLATE AND SPECULUS (BREAKFAST CAKE)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de zanahoria , nueces y especias, relleno de crema de queso, decorado con baño de chocolate blanco, galletas de espéculos , chips de chocolate Gold y azúcar glasé.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja /
	Peso por ud. neto (gr)	1.550,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.700,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.700,000
	Peso Unidad Aproximado	1.550,000
	Condiciones de conservación	-18°
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.	Zanahoria (12%), espéculos (2%) Bizcocho zanahoria: [Harina de TRIGO, zanahoria, HUEVO, aceite vegetal (girasol; orujo de oliva refinado), azúcar moreno, azúcar, NUECES, almidón modificado, gasificante (E450, E500ii), emulgente (E471,E466,E481), enzimas, jengibre, clavo]; Crema de QUESO: [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), LECHE pasterizada, nata, fermentos LÁCTICOS, sal, estabilizantes (E466,E406,E417), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antioxidantes (E306, E304)]; Cobertura de chocolate blanco:[ aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma), LECHE entera en polvo, LACTOSA, emulgente: lecitina de SOJA, aromas]; Galletas de espéculos:[Harina de TRIGO, azúcar, grasa y aceite vegetal (palma, colza), jarabe de azúcar moreno, gasificante (carbonato ácido de sodio), sal, canela]; Chocolate Gold:[ manteca de cacao, LECHE entera en polvo, LACTOSA, LACTOSUERO en polvo, LECHE desnatada en polvo, azúcar caramelizado, emulgente( lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla y sal], Azúcar glasé:[grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante dióxido de silicio, antioxidantes extractos naturales ricos en tocoferoles y ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico].
--	--

<b>ALERGENOS</b> Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de cacahuete.
--	-------------------------------

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**
**Camino de la Rianguillo**
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012192
Fecha de actualización:	06/09/2022

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
--	--------

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general
--------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos de cascara y cacahuete
----------------------	---

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado comercio restauración consumidor final.
--------------	--

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

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	Canela, clavo, jengibre y queso
	Sabor	Canela, clavo, jengibre y queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	43.8
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1304KJ / 313Kcal
	Proteína	5.8
	Hidratos de Carbono	29
	Azúcares	19.4
	Grasas	19
	Grasas Saturadas	8.01
	Sal	0.6

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**
**Camino de la Rianguillo**
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012192
Fecha de actualización:	06/09/2022

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia $<1 \times 10^2$ , enterobacterias totales: 100ufc/gr, escherichia coli: ausencia/g, staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, mohos y levaduras: -500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$ , shigella: negativo.
---	---

## CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, base de cartón, zócalo de cartón, bolsa de plástico, caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
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
10169	1	280x280x110	12	16	192	192
<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 desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.
---	--

FOTOGRAFÍA:

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742