

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
Camino de la Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012193
Fecha de actualización:	06/09/2022

DENOMINACIÓN	BUNDT RED VELVET AND CHOCOLATE (BREAKFAST)
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BUNDT RED VELVET AND CHOCOLATE (BREAKFAST)
	Categoría - Descripción	Bizcocho Red velvet, relleno de crema de queso, decorado en superficie por baños de cobertura de chocolate y pepitas de cobertura de chocolate negro.
	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	

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.	Ingredientes: [Bizcocho: [HUEVO, azúcar, harina de TRIGO, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten de TRIGO, emulgente (E477), aroma, vegetales (girasol; orujo de oliva refinado), cacao, acidulante (E501i), antioxidante (E551), aromas, colorante (E124*: SULFITOS)], Crema de chocolate: [Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330,E332), conservante (E202), aroma, LECHE entera, LECHE desnatada, gelificante (agar-agar), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), aroma, colorante (carotenos), cacao, acidulante (E501i)]; Cubierta de chocolate:[Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, aceites y grasas vegetales (girasol, palmiste, palma)].
--	---

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

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, sulfitos y cacahuete.
-----------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012193
Fecha de actualización:	06/09/2022

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1605KJ / 385Kcal
	Proteína	5.54
	Hidratos de Carbono	42
	Azúcares	31.6
	Grasas	20.8
	Grasas Saturadas	9.23
	Sal	0.44

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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.
------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012193
Fecha de actualización:	06/09/2022

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
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. No volver a congelar.	
---	---	--

FOTOGRAFÍA: