

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

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008001 |
| Fecha de actualización: | 23/11/2022 |

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| DENOMINACIÓN | PLANCHA MOUSSE CHOCO (HORECA) |
|---------------------|--------------------------------------|

| | | |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------|
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial | PLANCHA MOUSSE CHOCO(HORECA) |
| | Categoría - Descripción | PLANCHA MOUSSE CHOCO(HORECA) |
| | Presentación / nº de Cortes | 1 caja / 1 |
| | Peso por ud. neto (gr) | 1.800,000 |
| | Peso por ud. bruto (gr) | 1.950,000 |
| | Peso bruto reembalaje (gr) | 1.950,000 |
| | Peso Unidad Aproximado | 1.800,000 |
| | 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. | Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, cacao, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420,E415,E412,E170), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii,E450i), acidificante (E516), antiaglomerante (E170), conservante (E200)]; jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330,E332), conservante (E202), aromas, cacao, acidulante (E501i), caramulina líquida (E150d:SULFITOS) |
|--|---|

| | |
|--|--|
| ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor. | Posibles trazas de frutos de cáscara, soja y/o 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 y sulfitos |
|-----------------------------|--|

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

| | |
|------------------|---|
| PROCESADO | Preparacion de ingredientes, relleno, congelación, decoracxión, corte y envasado. |
|------------------|---|

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008001 |
| Fecha de actualización: | 23/11/2022 |

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

| | | |
|--------------------------------|---------|-----------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Color | oscuro |
| | Olor | chocolate |
| | Sabor | chocolate |
| | Aspecto | Ver foto |

| | | |
|---------------------------------|----------------|------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Aw | 0.93 |
| | Humedad s.s.d. | 24.3 |
| | Ph | 6.4 |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|------------------------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.) | Energía | 1632 KJ / 390 KCAL |
| | Grasas | 20.4g |
| | Grasa saturadas | 7.88g |
| | Hidratos de carbono | 45g3g |
| | de los cuales azúcares | 30.3g |
| | Proteínas | 6.5g |
| | Sal | 0.65g |

| | |
|--|---|
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis. | Listeria monocytogenes ausencia 1×10^2, 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: 1×10^3, shigella: negativo. |
|--|---|

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

| | |
|------------------------|--|
| PRESENTACIÓN FORMATOS: | formato 300x400, base cartón, caja de catón. |
|------------------------|--|

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

| | |
|-------------------------|------------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02008001 |
| Fecha de actualización: | 23/11/2022 |

| 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 |
| 10141 | 1 | 410 X 310 X 71 | 6 | 21 | 126 | 126 |
| 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 | |
|---|---|--|

FOTOGRAFÍA: