

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: