

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

| | |
|-------------------------|----------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02004101 |
| Fecha de actualización: | 24/07/23 |

| | |
|---------------------|---|
| DENOMINACIÓN | TARTA FS. SELVA NEGRA (FOODS SERVICE NW) |
|---------------------|---|

| | | |
|------------------------|-----------------------------|--|
| DATOS DEL PRODUCTO | Marca Comercial | TARTA FS. SELVA NEGRA (FOODS SERVICE NW) |
| | Categoría - Descripción | Bizcocho chocolate relleno de nata, decorado con virutas de chocolate, frambuesas y azúcar glassé. |
| | Presentación / nº de Cortes | 1 caja / 1 |
| | Peso por ud. neto (gr) | 900,000 |
| | Peso por ud. bruto (gr) | 1.000,000 |
| | Peso bruto reembalaje (gr) | 1.000,000 |
| | Peso Unidad Aproximado | 900,000 |
| | 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, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, cacao, acidulante (E501i), dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Viruta: [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Frambuesa, azúcar glassé: [azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). |
|--|--|

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

| | |
|---|--------|
| 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 cascara. |
|-----------------------------|---|

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.
Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

| | |
|-------------------------|----------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02004101 |
| Fecha de actualización: | 24/07/23 |

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

| | | |
|--------------------------------|---------|-----------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS | Color | claro |
| | Olor | chocolate |
| | Sabor | chocolate |
| | Aspecto | ver foto |

| | | |
|---------------------------------|----------------|------|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | Aw | 0.92 |
| | Humedad s.s.d. | 43.3 |
| | Ph | 5.1 |
| | | |

| | | |
|--|---------------------|--------------------|
| CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.) | Energía | 1152 KJ / 275 Kcal |
| | Proteína | 4.7g |
| | Hidratos de Carbono | 36g |
| | Azúcares | 26.6g |
| | Grasas | 11.8g |
| | Grasas Saturadas | 8.26g |
| | Sal | 0.26g |

| | |
|--|---|
| 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 circular, base de cartón, caja de cartón. |
|------------------------|---|

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

| | |
|-------------------------|----------|
| CÓDIGO DE ARTÍCULO: | 02004101 |
| Fecha de actualización: | 24/07/23 |

| 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 | 280 X 280 X 80 | 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. | Periodo de vida de almacenamiento desde fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C. | Una vez descongelada no volver a congelar |
|---|--|---|