

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004102
Fecha de actualización:	24/07/2023

DENOMINACIÓN	TARTA FS. TIRAMISÙ (FOODS SERVICE NW)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS. TIRAMISÙ (FOODS SERVICE NW)
	Categoría Descripción	Bizcocho chocolate con relleno de mousse de sabor tiramisù, profiteroles de nata y cacao en polvo.
	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), colorante (E150d: SULFITOS), agente soporte (E1520), aroma]; Profiteroles: Relleno (Suero de mantequilla (LECHE), grasa y aceites vegetales (palmiste, coco, palma, nabina), aceite de palmiste totalmente hidrogenado, LECHE desnatada, almidón modificado, glucosa, proteínas de la LECHE, sólidos LÁCTEOS, emulgentes (E435, lecitina de SOJA, E472b, E433, E472e), estabilizantes (E407, E460i, E466, E401), conservador (E202), colorante (E160a), sal y aroma). Pasta petisú (HUEVO pasteurizado, harina de trigo, aceite de girasol refinado, agua, emulgente (lecitina de SOJA), sal, aroma, gasificantes (E450i, E500ii), acidulante (E516), antiaglomerante (E170) y almidón de maíz)]; grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)]; Cacao, dextrosa, harina de TRIGO, azúcar, grasa vegetal (palma, coco), vainillina, agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y cacahuete.
--	--

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004102
Fecha de actualización:	24/07/2023

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, sulfitos
----------------------	--

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	tiramisu y chocolate
	Sabor	tiramisu y chocolate
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	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/25g, Enterobacterias totales: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios mesófilos $<3 \times 10^4$, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500 ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$, Shigella: ausencia/25g
---	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004102
Fecha de actualización:	24/07/2023

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

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 europalet	Total cajas por palet	Total piezas por palet
10110	1	280 X 280 X 80	12	16	192	192
DISTRIBUCIÓN						

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
---	--	---