

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**
**BIOPASTIS S.L.**
**P.I Alto Losar, parcel. 4.**
**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**
**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004105
Fecha de actualización:	24/07/23

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>TARTA FS.SAN MARCOS (FOODS SERVICE NW)</b>
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS.SAN MARCOS (FOODS SERVICE NW)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de vainilla con mousse de chocolate, rosetas de nata y crocanti soja.
	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	

<b>INGREDIENTES</b> 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, 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)]; Cacao, acidulante (E501i), SOJA, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservador (E202), aromas, colorante (E160c), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

<b>OMG</b> Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	no hay
---	--------

<b>CONSUMIDOR DESTINO</b>	Publico general
---------------------------	-----------------

<b>CONSUMIDOR DE RIESGO</b>	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara.
-----------------------------	---

<b>USO PREVISTO</b>	Descongelación y emplatado comercio restuaración, consumidor final.
---------------------	---

<b>PROCESADO</b>	Preparacion de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.
------------------	--

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**BIOPASTIS S.L.**

**P.I Alto Losar, parcl. 4.**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004105
Fecha de actualización:	24/07/23

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	chocolate y vainilla
	Sabor	chocolate y vainilla
	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	4.7
	Hidratos de Carbono	36
	Azúcares	26.6
	Grasas	11.8
	Grasas Saturadas	8.26
	Sal	0.26

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia <math>1 \times 10^2</math>, 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: <math>1 \times 10^3</math>, 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.**

**P.I Alto Losar, parcl. 4.**

**45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain**

**B45316742**

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02004105
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
<b>DISTRIBUCIÓN</b>		C				

## CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

<b>MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):</b> 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 la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	<b>UNA VEZ DESCONGELADA NO VOLVER A CONGELAR</b>
---	---	--