

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008035
Fecha de actualización:	17/07/2023

DENOMINACIÓN	TARTA FS. ZANAHORIA CAKE (HORECA)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA FS. ZANAHORIA CAKE (HORECA)
	Categoría - Descripción	Bizcocho de zanahoria, canela, granillo de almendra, crema de queso, decorado en con superficie glaseado naranja.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.560,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.560,000
	Peso Unidad Aproximado	1.400,000
	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, zanahoria (8%), aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, ALMENDRA, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma, colorante (E160c), acidulante (E330), conservador (E202)]; Crema de QUESO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), fermentos LÁCTICOS, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304), dextrosa, estabilizante (E401), almidón modificado maíz, antiaglomerante (E551)]; Cobertura: [grasa vegetal totalmente hidrogenada (coco, girasol), LECHE desnatada, emulgente (lecitina SOJA), aromas, colorante (E102*, E124*)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de cacahuets.
--	-------------------------------

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 a gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara, cacahuete.
-----------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008035
Fecha de actualización:	17/07/2023

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Anaranjado
	Olor	Zanahoria y especias
	Sabor	Zanahoria y especias
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	35.6
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1304 kJ / 313 kcal
	Proteína	5.8
	Hidratos de Carbono	29
	Azúcares	19.4
	Grasas	19
	Grasas Saturadas	8.01
	Sal	0.6

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008035
Fecha de actualización:	17/07/2023

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 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.	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
---	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

