

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008048
Fecha de actualización:	20/08/2023

DENOMINACIÓN	TARTA (ESP) GM. CHEESECAKE FRAMBUESA (HORECA)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA (ESP)GM. CHEESECAKE FRAMBUESA (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta tipo cheesecake con base de galleta, crema de queso y decorado en superficie con mermelada de frambuesa.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1
	Peso por ud. neto (gr)	1.600,000
	Peso por ud. bruto (gr)	1.800,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.800,000
	Peso Unidad Aproximado	1.600,000
	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.	Cheesecake: [LECHE pasteurizada, NATA, sal, estabilizantes (E410, E401, E407), conservador (E202), fermentos LÁCTICOS, HUEVO, azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), gelificantes (goma xantana, goma guar)]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol), sal, emulgente (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas, colorante (carotenos)]; Mermelada de frambuesa (8%): [Jarabe de glucosa, frambuesa, manzana, almidón de maíz modificado, colorantes (concentrado de zanahoria y grosella negra, E150d), estabilizante (E440i, E406, E440ii, E341i), aromas]; 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 frutos cascara y cacahuete.
--	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcel. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008048
Fecha de actualización:	20/08/2023

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	queso, frambuesa
	Sabor	queso, frambuesa
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	35.8
	Ph	5.9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1422 kJ / 340 kcal
	Proteína	5.4g
	Hidratos de Carbono	38g
	Azúcares	21.8g
	Grasas	18.2g
	Grasas Saturadas	9.40g
	Sal	0.62g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, 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: ausencia/25g
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto losar, parcel. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008048
Fecha de actualización:	20/08/2023

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
10169	1	280x280x80	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 la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde la fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---