

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008133
Fecha de actualización:	28/07/2023

DENOMINACIÓN	TARTON GM. QUESO Y FRUTOS DEL BOSQUE
---------------------	---

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. QUESO Y FRUTOS DEL BOSQUE
	Categoría - Descripción	Bizcocho sabor vainilla, mousse de queso, decorado en superficie con mermelada sabor frambuesa. grosellas rojas y negras y migas de bizcocho rojo
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 1 ud.
	Peso por ud. neto (gr)	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	2.000,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 Meses	

<p>INGREDIENTES</p> <p>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.</p>	<p>Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado, gasificantes (E450, E500ii), emulgente (E471, E466, E481), enzimas, dextrosa, antiaglomerante (E551), aroma, agente soporte (E1520)], 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)]; Frutas del bosque (5%) (Grosellas) , Migas de bizcocho rojo: [Azúcar, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas, cacao, acidulante (E501i), colorante (E124*: SULFITOS)]; Jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</p>
---	--

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

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

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

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008133
Fecha de actualización:	28/07/2023

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	claro
	Olor	queso y frambuesa
	Sabor	queso y frambuesa
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 kJ /275 kcal
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Proteína	4.7g
	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.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008133
Fecha de actualización:	28/07/2023

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular 24 cm con base y caja de cartón.
------------------------	---

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
10024	1	280 X 280 X 110	12	13	156	156
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 descongelada, no volver a congelar.
---	--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

Pol. Ind. Alto Losar, parcela 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

