

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015078
Fecha de actualización:	25/04/2024

DENOMINACIÓN	MOLTEN CHOCOLATE BUNDT CAKE
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	MOLTEN CHOCOLATE BUNDT CAKE
	Categoría - Descripción	Bizcocho húmedo con cacao, cubierto de cobertura de cacao
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 12 unidades
	Peso por ud. neto (caja) (gr)	1.680,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	1.880,000
	Peso Unidad Aproximado ±5%	140,000
	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: [Yogur (LECHE pasteurizada de vaca, LECHE desnatada en polvo, fermentos LÁCTICOS), azúcar moreno, aceite de girasol, harina de TRIGO, HUEVO, azúcar, cacao desgrasado (5%) (cacao, acidulante (E501i)), impulsor (gasificantes (E450i, E500ii), antiaglomerantes (E170i, almidón de patata)), aroma (Jarabe de glucosa, jarabe de glucosa y fructosa, agua, aromas, concentrado de manzana, cártamo y limón, vainilla en polvo, almidón modificado y colorante (E160a)), sal]; Cobertura de cacao (15% min. cacao) (17%): [Azúcar, aceite de girasol, cacao desgrasado, grasas vegetales (palmiste, coco y palma), emulgente (lecitina SOJA), aroma]; 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 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	Público general
---------------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica
-----------------------------	---

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

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015078
Fecha de actualización:	25/04/2024

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1
	Acilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1605 kJ / 384 Kcal
	Grasas	20.8
	de las cuáles saturadas	9.23
	Hidratos de carbono	42
	de los cuáles azúcares	31.6
	Proteínas	5.54
	Sal	0.44

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria monocytogenes ausencia/25g, Enterobacterias totales: <200ufc/gr, Aaerobios mesófilos <3x10 ⁴ , Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10 ³ , Shigella: ausencia/25g
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02015078
Fecha de actualización:	25/04/2024

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028753697	DUN 14 (unidad):	08436028753697
DUN 14 (caja completa):	18436028753694	EAN 128 :	28436028753691

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
1	12	400x300x70	6	22	132	1584
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	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	--	---