

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	20074001
Fecha de actualización:	01/09/2016

DENOMINACIÓN	TARTA CARROT CAKE
---------------------	--------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA CARROT CAKE
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24 cm: Esponjoso bizcocho de zanahoria con nueces y pasas especiado con nuez moscada, canela y jengibre.
	Presentación / nº de Cortes	18 / Raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2000 gr
	Peso por ud. bruto (gr)	2277 gr
	Peso bruto reembalaje (gr)	2477 gr
	Peso Unidad Aproximado (gr)	111,11111111111111 gr
	Condiciones de conservación	Tª-18°C
Vida útil del producto	12 meses	

INGREDIENTES	<p>Bizcocho zanahoria:[harina TRIGO, azúcar, HUEVO pasteurizado(conservantes: benzoato sódico (E-211), ácido cítrico (E-330), Aceite girasol,mezcla almidon modificado, Grasa vegetal (coco), solidos LACTEOS, azúcar, GLUTEN, impulsor (bicarbonato sodico, pirofosfato acido de sodio), emulsionante (lecitina SOJA), sal y aroma, zanahoria 20%,pasas, NUEZ, jengibre, nuez moscada] , Crema QUESO: [mix LACTEO:(Suero MANTEQUILLA dulce, aceites vegetales(almendra de palma, coco, palma, nabina), aceite vegetal hidrogenado(almendra de palma) , almidón modificado, emulsionantes (E472b,E435,E433),aroma,estabilizador: Carragenato, colorante: beta caroteno. QUESO crema: LECHE, NATA, sal, estabilizadores:(E410,E407,E412), conservador (E200), fermentos LACTICOS]. Glaseado naranja: [Azúcar, pasta cacao, manteca cacao, lecitina SOJA, LECHE, colorante natural naranja (E160c)], coco.</p>
--------------	---

ALERGENOS	leche, huevo, harina trigo, soja, frutos cascara posibles trazas de sesamo.
-----------	---

OMG	No hay
-----	--------

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a leche, huevo, gluten,soja, frutos cascara.
----------------------	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	20074001
Fecha de actualización:	01/09/2016

PROCESADO	Horneado de bizcocho, preparación de relleno, congelación decoración, corte y envasado.
-----------	---

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Colo marron por el bizcocho y claro por la cubierta de crema de queso
	Olor	zanahoria, especias
	Sabor	zanahoria, especias
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.95
	Humedad s.s.d.	43.8
	Ph	6,2

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	Listeria monocytogenes : 5n Ausencia en 25 g
---------------------------------	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	CAJA DE CARTÓN	
------------------------	----------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	0
DUN 14 (caja completa):	1	EAN 128 :	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	20074001
Fecha de actualización:	01/09/2016

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	1	280x280x110	8	17	136	136
DISTRIBUCIÓN		En congelación				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):	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	
-------------------------------------	--	--

FOTOGRAFÍA: