

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
Camino de la Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	2012013
Fecha de actualización:	11/03/2016

DENOMINACIÓN	CHEESECAKE FRAMBUESA
---------------------	-----------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CHEESECAKE FRAMBUESA
	Categoría - Descripción	Tarta horneada redonda con diámetro 24cm, base galleta relleno queso crema y frambuesa
	Presentación / nº de Cortes	14 / Raciones
	Peso por ud. neto (gr)	1650 gr
	Peso por ud. bruto (gr)	1927 gr
	Peso bruto reembalaje (gr)	gr
	Peso Unidad Aproximado (gr)	117,85714285714286 gr
	Condiciones de conservación	Tª-18°C
Vida útil del producto	12 meses	

INGREDIENTES	<p>QUESO:[QUESO crema 20%(LECHE pasteurizada, nata, sal, Estabilizadores(E466, E406, E417),azúcar, HUEVO Pasteurizado(conservantes Benzoato sódico(E-211), Acido cítrico (E-330), Crema Pastelera en polvo(Azúcar, LECHE entera en polvo, almidón modificado(E1414), gelificante (E339, E-450ii), estabilizante(E-401), antiapelmazante (E516), Conservantes(E-202), mix LACTEO(Suero MANTEQUILLA, aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, nabina), aceite vegetal hidrogenado(almendra de palma), almidón modificado, emulsionante (E472b,E435, E433) estabilizante, Carragenato, colorante: beta caroteno]. Galleta:[harina TRIGO, Azúcar, grasa vegetal(palma) jarabe de glucosa y fructosa, LACTOSA, gasificantes: bicarbonato sodico y amonico), sal , emulgente: lecitina SOJA, antioxidante: metabisulfito sodico, ,Galleta Digestive: harina integral deTRIGO , azúcar, aceite vegetal (aceite de girasol alto oleico) , jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes: (bicarbonato sódico y amónico), sal,margarina: aceite y grasa vegetal(palma, coco, girasol), agua, emulgente(E471),acidulante(acido cítrico), conservante(E202), colorante: caroteno],Mermelada sabor frambuesa:[jarabe glucosa, fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante (E330), estabilizante (E415), conservador (E202), colorantes (E150d,E129,E122), frambuesa: 5%].</p>
--------------	---

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

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

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos a leche, huevo, gluten,soja
----------------------	---------------------------------------

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:	2012013
Fecha de actualización:	11/03/2016

PROCESADO	Montaje de la base de galleta, preparación de crema de queso, huevos , lácteos y parte solida, horneado, decoración y corte.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Color Base oscura por la galleta, relleno blanco, superficie rojo por la decoración de la mermelada de frambuesa
	Olor	olor a queso y a las especias de la galleta
	Sabor	dulce, cremoso, con ciertos toques ácidos de queso
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.9399999 999999999
	Humedad s.s.d.	35.8
	Ph	5,9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1422 KJ - 340 KCAL
	Proteína	5.4
	Hidratos de carbono	38
	Azúcares	21.8
	Grasas	18.2
	Grasas saturadas	9.4
	Sal	0.62

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	2012013
Fecha de actualización:	11/03/2016

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	0
DUN 14 (caja completa):	1	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
1	1	280x280x110	8	15	120	120
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: