

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	2012003
Fecha de actualización:	11/03/2016

DENOMINACIÓN	TARTA RED VELVET
---------------------	-------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA RED VELVET
	Categoría - Descripción	Tarta semifria redonda con diámetro 24cm, contundente bizcocho rojo, relleno de Crema de queso, decorado en superficie con arroz extrusionado blanco y rallado de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	18 / Raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2300 gr
	Peso por ud. bruto (gr)	2577 gr
	Peso bruto reembalaje (gr)	gr
	Peso Unidad Aproximado (gr)	127,77777777777777
	Condiciones de conservación	Tª-18°C
Vida útil del producto	12 meses	

INGREDIENTES	<p>Bizcocho: HARINA TRIGO, azúcar, HUEVO Pasteurizado(conservantes Benzoato sódico E-211, Acido cítrico E-330), aceite girasol, agua, almidón modificado, grasa(coco), sólidos lácteos, azúcar, GLUTEN, impulsor,(bicarbonato sódico, pirofosfato acido de sodio), emulsionante (lecitina SOJA), sal, colorante rojo vivo 4R (E-124), aroma chocolate y cacao 5%, Crema Queso: Nata (Suero mantequilla ,aceite vegetal(almendra de palma, coco, palma, nabina) (25,2%), Aceite vegetal hidrogenado(almendra de palma)(7,9%), Almidón modificado, Emulsionante(E472b,E435,E433) Estabilizador, Carragenato, Colorante (Beta Caroteno), Queso Crema: LECHE, nata, sal, estabilizadores E410,E407,E412,conservador E200, fermentos lácticos, jarabe glucosa, fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante E330, estabilizante E415, conservador E202, colorante E150d, E129,E122,Mermelada sabor frambuesa: jarabe glucosa, fructosa, agua, azúcar, almidón modificado, acidulante E300, estabilizante E415, conservador E202, colorantes E150d,E129, E122,arroz extrusionado: arroz, azúcar, chocolate blanco, cobertura chocolate: azúcar, pasta cacao, manteca cacao, emulgente: lecitina SOJA.</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
----------------------	--

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	2012003
Fecha de actualización:	11/03/2016

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Color rojo por el bizcocho y blanco en superficie por la crema de queso.
	Olor	Olor chocolate por los componentes del bizcocho
	Sabor	Dulce, con ciertos toques ácidos de el queso
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0,95
	Humedad s.s.d.	36,3
	Ph	5,8

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1445 KJ
	Proteína	5,5
	Hidratos de carbono	36
	Azúcares	22,9
	Grasas	19,8
	Grasas saturadas	8,06
	Sal	0,69

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

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	0
---------	--	------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	2012003
Fecha de actualización:	11/03/2016

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: