

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	13/02/2017

DENOMINACIÓN	CARAMELO CHOCOLATE COOKIES CAKE (LAYER CAKE AC)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	CARAMELO CHOCOLATE COOKIES CAKE (LAYER CAKE AC)
	Categoría - Descripción	CARAMELO CHOCOLATE COOKIES CAKE (LAYER CAKE AC)
	Presentación / nº de Cortes	1 / 18 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.800,000
	Peso por ud. bruto (gr)	3.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	3.000,000
	Peso Unidad Aproximado	2.800,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

INGREDIENTES	<p>Bizcocho chocolate: [azúcar, harina TRIGO, HUEVO, aceite girasol, sólidos Lácteos, almidón modificado(E1422), gasificante(bicarbonato sódico, pirofosfato ácido de sodio), grasa de coco, GLUTEN(TRIGO), emulgente(lecitina SOJA), sal, aroma, cobertura chocolate: azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente(lecitina SOJA), aroma natural vainilla, cacao en polvo 5%], crema de QUESO y caramelo:[suero de MANTEQUILLA dulce, aceite vegetal(almendra de palma, coco, palma, colza), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgente(E472b,E435,E433 palma), aroma, estabilizante(E407), color(beta-caroteno), QUESO crema: LECHE, NATA, fermentos Lácticos, sal, estabilizante(E410,E407,E412), dulce LECHE: jarabe de glucosa y fructosa, LECHE entera en polvo, azúcar, LECHE desnatada en polvo, conservador(E202), azúcar, azúcar glasé, gelificante: gelatina, azúcar, dextrosa, almidón modificado, antiaglomerante(E551)], bolas cereal chocolate LECHE:[chocolate LECHE: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta de cacao, LACTOSUERO en polvo, emulgente(lecitina SOJA), especias, aroma natural vainilla, cereales crujientes: harina TRIGO, azúcar, harina malta de TRIGO, almidón (TRIGO), gasificante(E500ii), sal, manteca de cacao, aroma natural vainilla, jarabe de glucosa, azúcar, agente de recubrimiento(E414), almidón modificado, grasa vegetal(nuez de coco)], cookies vainilla chocolate:[harina TRIGO, crema de chocolate: azúcar, grasa vegetal(palma, palmiste), cacao en polvo, almidón de TRIGO, derivado LACTEO en polvo(proteína de la LECHE, LECHE desnatada en polvo), emulgente(lecitina SOJA), grasa vegetal (palma), azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, derivado LACTEO, en polvo(proteína de la LECHE, LECHE desnatada en polvo), gasificante(carbonato de ácido de sodio, carbonato ácido de amonio), sal, aroma de vainilla], cobertura chocolate: [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: (lecitina SOJA), aroma natural vainilla], migas de galleta: [harina TRIGO, aceite vegetal(colza), azúcar, azúcar invertido, gasificante(E500), sal, Mantequilla, margarina: aceite y grasa vegetal(coco, girasol), emulgente(E471 SOJA), acidulante(ácido cítrico)], granulado de chocolate:[azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente(lecitina SOJA), vainilla], bizcocho de chocolate:[azúcar, HUEVO, harina TRIGO, aceite girasol,</p>
--------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	13/02/2017

	cacao en polvo 5%, almidón de maíz, gasificante(E450,E500), emulgente(E471,E481 colza), espesante(E466), sal, aroma chocolate en polvo].
--	--

ALERGENOS	gluten, huevo, leche, soja posibles trazas frutos cascara, cacahuete.
-----------	---

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
--------------------	-----------------

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	claro
	Olor	chocolate y caramelo
	Sabor	chocolate y caramelo
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.83
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	KJ1431/Kcal342
	Proteína	5.4
	Hidratos de Carbono	40
	Azúcares	23.3
	Grasas	17.5
	Grasas Saturadas	7.04
	Sal	0.8

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012068
Fecha de actualización:	13/02/2017

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes ausencia <1x10
---------------------------------	---------------------------------------

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta Circular en base de cartón plateado y caja de cartón.
------------------------	---

EAN 13:	8436028751976	DUN 14 (unidad):	08436028751976
DUN 14 (caja completa):	18436028751973	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
10169	1	280 X 280 X 110	8	17	136	136
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL):	Periodo 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: