

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012112
Fecha de actualización:	16/02/2019

DENOMINACIÓN	MONSTER CAKE (2680 g) (BIGGER CAKE)
---------------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	MONSTER CAKE (2680 g) (BIGGER CAKE)
	Categoría - Descripción	MONSTER CAKE (2680 g) (BIGGER CAKE)
	Presentación / nº de Cortes	1 / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.350,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.627,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.627,000
	Peso Unidad Aproximado	2.350,000
	Condiciones de conservación	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

INGREDIENTES	<p>Bizcocho Chocolate:[azúcar, harina TRIGO, HUEVO, aceite girasol, sólidos LACTEOS, 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 vainilla, cacao en polvo 5%], crema chocolate:[azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes(pectina, cloruro cálcico), acidulante(ácido cítrico, citrato potásico), conservador(E202), aroma, mix LACTEO: 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), dulce LECHE:[jarabe de glucosa y fructosa, LECHE entera en polvo, azúcar, LECHE desnatada en polvo, conservador(E202), margarina: aceite y grasa vegetal(coco, girasol), emulgente(E471 SOJA), acidulante(ácido cítrico), cobertura chocolate(azúcar, pasta cacao, manteca de cacao, emulgente(lecitina SOJA), aroma vainilla, cacao en polvo 8%), CHEESECAKE:[LECHE, NATA, fermentos LACTICOS, sal, estabilizante(E410,E407,E412), HUEVO, LECHE entera en polvo, almidón modificado(E1414), gelificante(E339,E450iii,E516), estabilizante(E401), conservado(E202), azúcar, 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), goma xantana, goma guar], mix LACTEO:[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), azúcar], cubierta de chocolate:[azúcar, aceite y grasa vegetal(girasol, palmisto, palma), cacao, AVELLANAS, emulgente(lecitina SOJA), aroma], dulce LECHE:[jarabe de glucosa y fructosa, LECHE entera en polvo, azúcar, LECHE desnatada en polvo, conservador(E202)], chocolatina chocolate LECHE:[azúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente(lecitina SOJA), aroma natural vainilla, bolas cereal chocolate LECHE:[chocolate con LECHE: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, pasta cacao, LACTOSUERO en polvo, emulgente(</p>
--------------	---

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012112
Fecha de actualización:	16/02/2019

	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)], ALMENDRA.
--	--

ALERGENOS	gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara posibles trazas 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 ORGANOLÉTPICAS	Color	oscuro
	Olor	chocolate , queso
	Sabor	chocolate, queso
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.86
	Humedad s.s.d.	24.3
	Ph	7.4

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1632KJ/390Kcal
	Proteína	5.1
	Hidratos de Carbono	45
	Azúcares	30.3
	Grasas	20.4
	Grasas Saturadas	7.88

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.

Camino de la Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012112
Fecha de actualización:	16/02/2019

	Sal	0.65
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes ausencia <1x10	

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular con base de cartón plateado, fajín de cartón, bolsa de plástico y caja de cartón cuadrada.	
------------------------	---	--

EAN 13:	8425236310358	DUN 14 (unidad):	08425236310358
DUN 14 (caja completa):	08425236310358	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.	
-------------------------------------	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

FOTOGRAFÍA:

