

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
BIOPASTIS S.L.
P.I Alto losar, parcela 4
45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain
B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012109
Fecha de actualización:	20/01/2023

DENOMINACIÓN	TARTA LINDA'S FUDGE CAKE (2600g) "BIGGER"
--------------	--

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTA LINDA'S FUDGE CAKE (2600g) "BIGGER"
	Categoría - Descripción	Tarta semifría redonda con diámetro 24cm, con 6 capas de contundente bizcocho de chocolate, relleno de crema de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 14 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.600,000 g
	Peso por ud. bruto (gr)	2.800,000 g
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.800,000 g
	Peso Unidad Aproximado	2.600,000 g
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 meses	

INGREDIENTES	<p>Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Bizcocho de chocolate (8% de cacao): [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, GLUTEN de TRIGO, emulgente (E477), aroma, cacao, acidulante (E501i)]; Crema de chocolate (60% de cacao): [Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (E440i, E509), acidulantes (E330, E332), conservante (E202), aroma, LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar), LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgente (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma, aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), emulgente (E471), aroma, colorante (carotenos)]; Chocolate (46% de cacao): [Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)]; Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).</p>
--------------	--

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos cáscara y cacahuete
---	---

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay
--	--------

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012109
Fecha de actualización:	20/01/2023

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro
	Olor	Chocolate
	Sabor	Chocolate
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.94
	Humedad s.s.d.	26
	Ph	6.1

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Valor energético	1596 KJ / 387 Kcal
	Grasas	18,9
	de las cuáles saturadas	7,36
	Hidratos de carbono	45
	de los cuáles azúcares	33.3
	Proteínas	6
	Sal	0.49

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados por BioPastis.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: 3×10^3/gr, Aaerobios mesófilos 3×10^4, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras 500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: 1×10^3, Shigella: ausencia/25g
--	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02012109
Fecha de actualización:	20/01/2023

--	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Tarta circular con base de cartón plateada, 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 :	

PLÁSTICO POR UNIDAD DE VENTA: 2g/unidad

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	12	13	156	156
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	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.	Una vez descongelada no volver a congelar.
--	--	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcela 4

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

FOTOGRAFÍA:

