

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

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	20/03/23

DENOMINACIÓN	TARTON GM. CHOCO GALLETA
---------------------	---------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	TARTON GM. CHOCO GALLETA (HORECA)
	Categoría - Descripción	Tarta tradicional de galleta, montada con bizcochos con trozos de galleta, rellena de mousse de chocolate. Zócalo y superficie con migas de galleta y caramelo
	Presentación	1 caja / 1 ud
	Peso por ud. neto (gr)	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	2.000,000
	Condiciones de conservación	-18º
Vida útil del producto	12 Meses	

INGREDIENTES 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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol, almidón modificado (E1422), suero de LECHE, gasificante (E500ii, E450i), sal, gluten TRIGO, emulgente (E477), aromas]; Mix LÁCTEO: [LECHE desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), emulgentes (E475, E435, E433, E471), estabilizantes (E412, E407), sal, colorante (E160a)]; Caramelo: [fructosa, almidón modificado, humectante: glicerol (SOJA), estabilizante (pectinas), colorante (E150d), conservador (E202), acidulante (E330, E450), aroma]; Galleta: [Harina de TRIGO, azúcar, aceite vegetal (girasol), azúcar invertido, gasificante (E500ii), sal, jarabe de glucosa y fructosa, suero de LECHE, gasificante (503ii), sal, emulgente (lecitina de SOJA), antioxidante (SULFITOS), aroma]; cacao, acidulante (E501i), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

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

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

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

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alergicos: gluten, huevo, soja, leche, frutos cascara
-----------------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	20/03/23

PROCESADO	Preparación de mix, horneado de bizcocho, corte, decoración, almacenamiento y congelación.
-----------	--

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Colo claro
	Olor	chocolate y galleta
	Sabor	chocolate y galleta
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	34
	Ph	6.4
	Acrilamida	<300mg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1459 KJ /349 Kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	39g
	Azúcares	22.5g
	Grasas	19g
	Grasas Saturadas	7.71g
	Sal	0.47g

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
---	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato circular 24 cm con base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008130
Fecha de actualización:	20/03/23

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		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
10110	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.	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.	Una vez descongelado no volver a congelar.
---	---	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

BIOPASTIS S.L.

P.I Alto losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Toledo - Spain

B45316742

