

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012002
Date de mise à jour:	03/01/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL FUDGE (CAKE LAYER AC)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU FUDGE AU CHOCOLAT TOFFE (CAKE ÉTAGE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24 cm : Quatre étages de génoise au chocolat, fourrés de crème au chocolat Fudge et Toffee. Décoré de crocanti, de rayures de dulce de leche et de carrés de chocolat.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 350 000
	Poids par unité brut (gr)	2 550 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 550 000
	Poids unitaire approximatif	2 350 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, cacao, acidifiant (E501i), parfum]; Crème de chocolat et caramel (33% de cacao) : [sirop de glucose et fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), conservateur (E202), arômes, LAIT entier, sucre, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant agent (agar-agar), LAIT écrémé, graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), sel, arômes, colorant chamois (carotènes)]; SOJA, arôme naturel de vanille, agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
Conformément au décret royal 1334/1999 du 31 juillet, qui approuve la norme générale d'étiquetage. Présentation et publicité de produits alimentaires. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information alimentaire fournie aux consommateurs.	

ALLERGÈNES	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides
Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	

OH MON DIEU	Il n'y a pas
Conformité au règlement CE 258/97, au règlement CE 1829/2003 et au règlement CE 1830/2003	

CONSUMMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012002
Date de mise à jour:	03/01/2023

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergique aux œufs, au gluten, au lait, au soja, aux noix, aux arachides.
-----------------------	--

UTILISATION PRÉVUE	Décongélation et placage en restauration collective, consommateur final
--------------------	---

INDIQUÉ	Cuisson de gâteaux, préparation de garnitures, congélation, décoration, découpe et emballage.
---------	---

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	sombre
	Odeur	chocolat et caramel
	Saveur	chocolat et caramel
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,86
	Humidité du SSD	23.1
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1618 KJ/387 Kcal
	Graisses	18.7
	desquelles saturé	7.01
	Les glucides dont	46
	carbone sucres	32,8
	Protéines	6.8
	Sel	0,55

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : 3×10^3/gr, Aérobie mésophile 3×10^4, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures 500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012002
Date de mise à jour:	03/01/2023

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Gâteau circulaire de 24 cm sur support carton argent, ceinture en carton, sac de protection en plastique et boîte en carton.
---------------------------	--

EAN13 :	8436028751785	DUN 14 (unité) :	08436028751785
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751782	EAN128 :	

EMBALLAGE						
Référence de la boîte	Unités par boîte	Dimensions de la boîte (mm)	Cartons par rangée	Rangées par palette européenne	Total cartons par euro palette	Total pièces par euro palette
10110	1	280X280X110	12	13	156	156
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

MÉTHODE DE MANIPULATION (DURÉE DE CONSERVATION) : Décret royal 496/2010 du 30 avril qui approuve la norme de qualité pour la production, la circulation et le commerce de confiserie, pâtisserie, pâtisseries et pâtisseries.	Durée de conservation à partir de date de fabrication : 12 mois congelés. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.	Une fois décongelé, ne plus congeler.
--	--	---------------------------------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.

4 45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

