

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

| | |
|----------------------|------------|
| CODE DE L'ARTICLE: | 02012003 |
| Date de mise à jour: | 03/07/2023 |

| | |
|--------------|-------------------------|
| DÉNOMINATION | GÂTEAU DE VELOURS ROUGE |
|--------------|-------------------------|

| DATES PRODUITS | Marque déposée | GÂTEAU DE VELOURS ROUGE |
|----------------|--------------------------------------|---|
| | Description de la catégorie | Gâteau semifreddo rond de diamètre 24 cm, quatre couches de génoise Vel rouge - Vétérinaire avec du fromage à la crème. Décoré de miettes de velours rouge sur le fond, de boules de riz au chocolat et de rayures en chocolat. |
| | Présentation / nombre de coupes | 1 boîte / 18 portions |
| | Poids par unité net (gr) | 2 300 000 |
| | Poids par unité brut (gr) | 2 577 000 |
| | Poids brut de reconditionnement (gr) | 2 577 000 |
| | Poids unitaire approximatif | 2 300 000 |
| | Conditions de conservation | -18° |
| | Durée de vie du produit | 12 mois |

| INGRÉDIENTS | |
|--|--|
| <p>Conformément au décret royal 1334/1999 du 31 juillet, qui approuve la norme générale d'étiquetage.</p> <p>Présentation et publicité de produits alimentaires. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p> | <p>Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arômes, cacao, acidifiant (E501i), colorant (E124* : SULFITES)] ; FROMAGE à la crème : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304), dextrose, stabilisant (E401) , amidon de maïs modifié, antiagglomérant (E551)] ; Chocolat (40% de cacao) : [Cacao, sirop de glucose et de fructose, amidon modifié, acidulant (E334), gélifiant (E440), conservateur (E202), arôme] ; Boulettes de riz au chocolat : [Beurre de cacao, LAIT entier, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille, farine de riz, malt de BLÉ, agent d'enrobage (E904, E414)] ; Agent démoulant (huile végétale colza), cire végétale, émulsifiant (E322)). *Peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants.</p> |

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

| | |
|----------------------|------------|
| CODE DE L'ARTICLE: | 02012003 |
| Date de mise à jour: | 03/07/2023 |

| | |
|-----------------------------|--------------|
| CONSOMMATEUR DE DESTINATION | Grand public |
|-----------------------------|--------------|

| | |
|-----------------------|--|
| CONSOMMATEUR À RISQUE | Allergique au lait, aux œufs, au gluten, au soja, aux noix et aux arachides. |
|-----------------------|--|

| | |
|--------------------|---|
| UTILISATION PRÉVUE | Décongélation et présentation dans le commerce, la restauration et le consommateur final. |
|--------------------|---|

| | |
|---------|--|
| INDIQUÉ | Préparation des ingrédients, remplissage, congélation, décoration, découpe et conditionnement. |
|---------|--|

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

| | | |
|------------------------------------|---------|----------------------|
| CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE | Couleur | Rouge |
| | Odeur | fromage et framboise |
| | Saveur | fromage et framboise |
| | Aspect | Voir la photo |

| | | |
|--------------------------------------|-----------------|------------|
| CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE | Aww | 0,95 |
| | Humidité du SSD | 36.3 |
| | Ph. | 6.1 |
| | | |
| | Acrylamide | <300 mg/kg |

| | | |
|---|----------------------|----------------|
| CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.) | Valeur énergétique | 1445KJ/346Kcal |
| | Graisses | 19,8 |
| | desquelles saturé | 8.06 |
| | Glucides dont | 36 |
| | sucre | 22,9 |
| | Protéines | 5.5 |
| | Sel | 0,69 |
| | | |

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

| | |
|----------------------|------------|
| CODE DE L'ARTICLE: | 02012003 |
| Date de mise à jour: | 03/07/2023 |

| | |
|---|---|
| CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis. | Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : $<3 \times 10^3$ /gr, Aérobie mésophiles $<3 \times 10^4$, Escherichia coli : absence/g, Staphylocoques à coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <500 cfu/g, Salmonelles : absence / 25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : $<1 \times 10^3$, Shigella : absence/25g |
|---|---|

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

| | |
|---------------------------|---|
| FORMATS DE PRÉSENTATION : | Gâteau circulaire de 24 cm sur un socle en carton argenté, ceinture en carton, sachet plastique de protection et boîte en carton. |
|---------------------------|---|

| | | | |
|-------------------------|----------------|------------------|----------------|
| EAN13 : | 8436028751976 | DUN 14 (unité) : | 08436028751976 |
| DUN 14 (boîte pleine) : | 18436028751973 | 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 | Nombre total de pièces par palette euro |
| 10169 | 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 la date de fabrication : 12 mois congelé. 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

