

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012006
Date de mise à jour:	03/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU FUDGE ET AU CHOCOLAT À LA BANANE (CAKE LAYER AC)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU FUDGE AU CHOCOLAT BANANE (COUCHE DE GÂTEAU AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-froid d'un diamètre de 24 cm, quatre étages de génoise à la banane, fourré de fondant au chocolat, décoré de rosaces de la même garniture.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	3 100 000
	Poids par unité brut (gr)	3 300 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	3 300 000
	Poids unitaire approximatif	3 100 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	<p>Chocolate Fudge (60% cacao) : [Sucre, 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, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), conservateur (E202), arômes, colorant (carotènes), cacao, acidifiant (E501i)] ; 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, banane (4%), stabilisant (E1520), arôme] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).</p>
-------------	---

ALLERGÈNES	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides
------------	---

OH MON DIEU	Il n'y a pas
-------------	--------------

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, parcel. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012006
Date de mise à jour:	03/07/2023

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,92
	Humidité du SSD	30,5
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1489KJ/356Kcal
	Graisses	18.1
	desquelles saturé	6.01
	Les glucides carbone	42
	desquels sucres	25.9
	Protéines	5
	Sel	0,63

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : 3×10^3/gr, Aérobies mésophiles 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, parcel. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012006
Date de mise à jour:	03/07/2023

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 :	8436028751679	DUN 14 (unité) :	08436028751679
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751676	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
10024	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 à l'état congelé. Date secondaire : 7 jours à partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.	Une fois décongelé, ne pas recongeler
--	--	---------------------------------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

