

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012009
Date de mise à jour:	20/08/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AUX MYRTILLES ET AU CITRON (LAYER CAKE AC)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AUX MYRTILLES ET AU CITRON (LAYER CAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24cm. Quatre étages de gâteau aux myrtilles et crème au fromage au citron. Décoré en surface avec copeaux de fraises et flocons de chocolat blanc.
	Présentation / nombre de coupes	1 unité / 18
	Poids par unité net (gr)	2 600 000
	Poids par unité brut (gr)	2 800 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 800 000
	Conditions approximatives de conservation du poids unitaire	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, cassis, canneberges (2%), sucre, sirop de glucose et fructose, amidon modifié (E1442), acidulant (E330), conservateur (E202), arôme naturel, épaississant (E418), sirop de glucose, zeste de citron (1%), huile essentielle de citron, arômes, stabilisants (E415, E466), colorant (E160b), antioxydant (E300), dextrose, antiagglomérant (E551), arôme] ; FROMAGE à la crème : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, LAIT pasteurisé, CRÈME, ferments LACTIQUES, sel, stabilisants (E466, E406, E417), graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antioxydants (E306, E304)] ; Boucles de chocolat : [beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, colorant (E120), arôme naturel de vanille] ; Chocolat blanc : [Sucre, LAIT entier, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme] ; 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 des consommateurs sur les denrées alimentaires.

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012009
Date de mise à jour:	20/08/2023

Conformité au règlement CE 258/97, au règlement CE 1829/2003 et au règlement CE 1830/2003	
---	--

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

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Couleur	clair
	Odeur	citron, fruits des bois
	Saveur	citron, fruits pelés.
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,95
	Humidité du SSD	47,9
	Ph.	5.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1188KJ/285Kcal
	Graisses	17.6
	desquelles saturé	8.02
	Les glucides carbone	25
	dont sucres	16,8
	Protéines	4.1
	Sel	0,52

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL
 PI ALTO LOSAR, PARC. 4.
 45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne
 B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012009
Date de mise à jour:	20/08/2023

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÉGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Total Enterobacteriaceae : 3×10^3/gr, Aérobies mésophiles 3×10^4, Escherichia coli : absence/g, Staphylocoques à coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures 500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	circulaire de 24 cm de diamètre, boîte en carton, socle en carton, sachet plastique.
---------------------------	--

EAN13 :	8436028751716	DUN 14 (unité) :	08436028751716
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751713	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
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 à l'état congelé. Date secondaire : 7 jours à partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.
--	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

LA PHOTOGRAPHIE:

