

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012051
Date de mise à jour:	05/12/23

DÉNOMINATION	GÂTEAU ARC-EN-CIEL (ARC-EN-CIEL AC)
--------------	-------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU ARC-EN-CIEL (ARC-EN-CIEL AC)
	Description de la catégorie	Gâteau semifreddo rond avec six couches de génoises aux couleurs de l'arc-en-ciel remplies de fromage à la crème et violettes. Décoré en surface de fromage à la crème et de petites étoiles multicolores.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 300 000
	Poids par unité brut (gr)	2 500 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 500 000
	Poids unitaire approximatif	2 300 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	<p>Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, colorants (E133, E124* (SULFITES), E160a, E160c, E1520, E120), acidulant (E330), conservateur (E202)] ; Mélange LAITIER : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LAITIERS, LAIT écrémé, graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, antiagglomérant (E551), graisse végétale entièrement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antioxydants (E306, E304)] ; Confettis colorés : [Fécule de pomme de terre, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, farine de riz, arôme naturel de vanille, colorants (E163)] ; Sirop de glucose, colorants (E122*, E131), stabilisants (E415, E416)], agent de démoulage (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).</p> <p>*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, de soja 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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012051
Date de mise à jour:	05/12/23

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, congélation, décoration, découpe et conditionnement.
---------	---

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Clair
	Odeur	Vanille et fromage
	Saveur	Vanille et fromage
	Aspect	voir la photo.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,9
	Humidité du SSD	37,9
	Ph.	6.4
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1413 KJ / 338 Kcal
	Graisses	19,3g
	desquelles saturé	7,35g
	Les glucides	
	carbone	36g
	dont sucres	24,5g
	Protéines	4,6g
	Fibre	1,1g
Sel	0,64g	

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 :
---	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012051
Date de mise à jour:	05/12/23

	absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
--	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format circulaire, socle en carton argenté, ouvrant et sachet plastique dans une boîte en carton.
---------------------------	---

EAN13 :	8436028751846	DUN 14 (unité) :	08436028751846
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751846	EAN128 :	

EMBALLAGE						
Référence de la boîte	Unités par boîte	Dimensions de la boîte (mm)	Cartons par rangée	Rangées par palette européenne	Total boîtes pour euro palette	Nombre total de pièces par euro palette
10024	1	280X280X110	12	13	156	156
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

METHODE DE MANUTENTION (DURÉE DE VIE): 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 gelés. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5 °C	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
--	--	--