

## FICHE PRODUIT

**BIOPASTIS SL**

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008031
Date de mise à jour:	23/11/2022

DÉNOMINATION	GRILLE TIRAMISU (HORECA)
--------------	--------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	FER TIRAMISU (HORECA)
	Description de la catégorie	FER TIRAMISU (HORECA)
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	1 800 000
	Poids par unité brut (gr)	1 900 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 900 000
	Poids unitaire approximatif	1 800 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), sucre] ; Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, amidon de BLÉ, émulsifiants (E471, E477, E470a), humectant (E1520), stabilisants (E420, E415, E412, E170), amidon de maïs, dextrine, sel, poudre à lever (E500ii), E450i), acidifiant (E516), antiagglomérant (E170), dextrose, conservateur (E200)] ; Cacao, acidulant (E501i), (E1520), arôme, carameline végétale (E150d : SULFITES)
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, d'arachides et de soja
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	

CONSOUMATEUR DE DESTINATION	Grand public.
-----------------------------	---------------

CONSOUMATEUR À RISQUE	Allergique au gluten, aux œufs, au lait, au soja et aux noix.
-----------------------	---

UTILISATION PRÉVUE	Restauration et décongélation, consommateur final.
--------------------	--

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

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008031
Date de mise à jour:	23/11/2022

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	tiramisu
	Saveur	tiramisu
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,92
	Humidité du SSD	43.3
	Ph.	5.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1152 KJ / 275 kcal
	Graisse	11.8g
	Graisses saturées	8.26g
	Glucides dont sucres	36g
		26.6
	Protéines	4.7g
	Sel	0.26g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria monocytogenes absence <math>1 \times 10^2</math>, entérobactéries totales : 100cfu/g, Escherichia coli : absence/g, staphylocoques à coagulase positive : absence/g, moisissures et levures : -500cfu/g, salmonelles : absence/ 25g, réduction du nombre de bactéries anaérobies sulfites : <math>1 \times 10^3</math>, shigelle : négatif.
---	--

### CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format plaque 300x400, socle carton, boîte carton.	
---------------------------	--	--

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
DUN 14 (boîte pleine) :		EAN128 :	

## FICHE PRODUIT

## BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008031
Date de mise à jour:	23/11/2022

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
10141	1	410X310X71	6		126	126
DISTRIBUTION		c				

## CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

<b>METHODE DE MANUTENTION</b> (DURÉE DE VIE): Arrêté royal 496/2010 du 30 Avril, qui approuve la norme de qualité pour la production, la circulation et le commerce des produits de confiserie, pâtisserie, pâtisserie et pâtisserie.	Durée de conservation à partir de la date de fabrication : 12 mois une fois congelé.  Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.	
--	--	--

LA PHOTOGRAPHIE: