

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012001
Date de mise à jour:	02/12/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AUX CAROTTES (CAKE ÉTAGE AC)
--------------	-------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AUX CAROTTES (CAKE ÉTAGE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24 cm. Quatre étages de gâteau aux carottes épicé, décoré de chapelure de gâteau et de carottes au chocolat.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 300 000 g
	Poids par unité brut (gr)	2 500 000g
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 500 000g
	Poids unitaire approximatif	2 300 000 g
	Conditions de conservation	-18°
Durée de vie du produit	12 mois	

INGRÉDIENTS	Gâteau : [Farine de BLÉ, ŒUF, huile de tournesol, sucre, carotte (12%), amidon modifié (E1422), lactosérum, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, cassonade, NOIX, cannelle, gingembre, clous de girofle, colorant (E160c), acidifiant (E330), conservateur (E202)]; 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)]; Carotte chocolatée : [Sucre, pâte de cacao, LAIT entier, LACTOSE, LAIT écrémé, beurre de cacao, beurre (LAIT), arôme naturel de vanille, colorants (E100, E160c), extrait de spiruline]; 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	
Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles d'autres fruits à coque, soja et 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:	02012001
Date de mise à jour:	02/12/2023

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	clair
	Odeur	épices et fromage
	Saveur	épices et fromage.
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	A _{ww}	0,96
	Humidité du SSD	35,6
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1304 KJ / 313 Kcal
	Graisses	19
	desquelles saturé	8.01
	Les glucides carbone	29
	dont sucres	19.4
	Protéines	5.8
	Sel	0,6

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/25
---	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012001
Date de mise à jour:	02/12/2023

--	--

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 :	8436028751808	DUN 14 (unité) :	08436028751808
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751805	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
10169	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 congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
--	---	--

LA PHOTOGRAPHIE:

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

