

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012005
Date de mise à jour:	13/04/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU CHOCO BLANC (LAYER CAKE AC)
--------------	---------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU CHOCO BLANC (LAYER CAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24cm. Quatre étages de génoise à la vanille, fourrées de mousse au chocolat blanc et ganache au chocolat blanc et fromage. Décoré sur le socle de copeaux de chocolat blanc et de rosaces du même chocolat.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 400 000
	Poids par unité brut (gr)	2 700 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 700 000
	Poids unitaire approximatif	2 400 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	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, LAIT entier, beurre de cacao, LAIT écrémé, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille] ; Cream Cheese : [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)] ; Crème au chocolat blanc : [Beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, huiles et graisses végétales (palme ; coco ; tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), conservateur (E202), arômes, colorant (carotènes), colorant (E102*, E110*)] ; Granulés de chocolat blanc : [Beurre de cacao, LAIT entier, LAIT écrémé, lactose (LAIT), lactosérum (LAIT), émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille] ; Agent démoulant (colza), cire végétale, émulsifiant (E322). *Peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants.
-------------	---

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 alimentaire fournie aux consommateurs.

ALLERGÈNES	
Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012005
Date de mise à jour:	13/04/2023

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	Allergie 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 ORGANOLEPTIQUES	Couleur	clair
	Odeur	Chocolat vanille
	Saveur	Chocolat vanille
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,90
	Humidité du SSD	20.03
	Ph.	6.3
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1864KJ/447Kcal
	Graisses	27
	desquelles saturé	15.05
	Les glucides carbone	47
	dont sucres	26.4
	Protéines	47
	Sel	0,53

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012005
Date de mise à jour:	13/04/2023

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
---	--

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 :	8436028751655	DUN 14 (unité) :	08436028751655
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751652	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 compter de la date de fabrication : 12 mois à l'état congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
--	--	--