

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012012
Date de mise à jour:	20/06/22

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU CHEESECAKE DULCE DE LECHE (AC CHEESECAKE)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU FROMAGE DULCE DE LECHE (AC CHEESECAKE)
	Description de la catégorie	Gâteau au four avec base biscuit rempli de fromage à la crème et de lait sucré.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 14 portions
	Poids par unité net (gr)	1 650 000
	Poids par unité brut (gr)	1 800 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 800 000
	Poids unitaire approximatif	1 650 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	CHEESECAKE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, OEUF, sucre, LAIT entier, amidon modifié, stabilisants (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservateurs (E202), LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), gélifiants (gomme xanthane, gomme guar)] ; Biscuit : [Farine de BLÉ, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), émulsifiant (E471), acidifiant (E330), conservateur (E202), arôme, colorants (carotènes)]; Dulce de LECHE (5%) : [LAIT entier, sucre, LAIT écrémé, sirop de glucose et gélifiant (agar agar)] ; 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 alimentaire fournie aux consommateurs.	

ALLERGÈNES	Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et d'arachides
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	

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012012
Date de mise à jour:	20/06/22

UTILISATION PRÉVUE	Décongélation et placage en restauration collective, consommateur final
--------------------	---

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	fromage et caramel
	Saveur	fromage et caramel
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,97
	Humidité du SSD	35.1
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1430KJ/343Kcal
	Graisses	19.5
	desquelles saturé	10.69
	Hydrates de carbone	3.4
	desquels sucres	20.6
	Protéines	6
	Sel	0,64

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : <3X10 ³ /gr, Aérobies mésophiles <3x10 ⁴ , Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : <1x10 ³ , Shigella : absence/25g
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012012
Date de mise à jour:	20/06/22

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Gâteau circulaire de 24 cm de diamètre sur un socle en carton argenté, sachet plastique et boîte en carton.
---------------------------	---

EAN13 :	8436028751624	DUN 14 (unité) :	08436028751624
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751621	EAN128 :	

EMBALLAGE						
Référence de la boîte	Unités par boîte	Dimensions de la boîte (mm)	Cartons par rangée	Rangées par palette européenne	Nombre total de cartons par euro palette	Total pièces pour euro palette
10110	1	280X280X80	12	16	192	192
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 congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.	Une fois décongelé, ne plus congeler
--	--	--------------------------------------