

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012014
Date de mise à jour:	20/03/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU CHEESECAKE AUX POMMES (AC CHEESECAKE)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU CHEESECAKE AUX POMMES (AC CHEESECAKE)
	Description de la catégorie	Gâteau à la crème aux pommes et au fromage au four avec une base de biscuit digestif, décoré de pommes caramélisées.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 200 000
	Poids par unité brut (gr)	2 400 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 400 000
	Poids unitaire approximatif	2 200 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	FROMAGE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LACTIQUES, ŒUF, sucre, LAIT entier, amidon modifié, stabilisants (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservateur (E202), LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), gomme xanthane et 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)]; Pomme (2%) ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
-------------	--

ALLERGÈNES	Traces possibles de fruits à coque, de soja et d'arachides
------------	--

CONFORMITÉ	Il n'y a pas
------------	--------------

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

CONSUMMATEUR À RISQUE	allergique au lait, aux œufs, au gluten, au soja, 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:	02012014
Date de mise à jour:	20/03/2023

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

INDIQUÉ	préparer les ingrédients, remplir, cuire au four, congeler, décorer, couper et emballer.
---------	--

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	fromage, pomme
	Saveur	fromage, pomme
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	Aww	0,95
	Humidité du SSD	45,9
	Ph.	5.5
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1150 KJ / 275 Kcal
	Graisses	13.2
	desquelles saturé	7.29
	Glucides dont	3.4
	sucres	23.2
	Protéines	4.3
	Sel	0,36

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 <500 ufc/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:	02012014
Date de mise à jour:	20/03/2023

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Circulaire diamètre 24cm, boîte carton, socle carton, sachet plastique
---------------------------	--

EAN13 :	8436028751631	DUN 14 (unité) :	08436028751631
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751638	EAN128 :	

EMBALLAGE						
Référence du 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
10169	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 à l'état congelé. date secondaire : 7 jours à partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
--	--	--