

## 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	<p>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] ;</p> <p>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)).</p>
-------------	---

ALLERGÈNES	<p>Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre sur l'information alimentaire fournie aux consommateurs.</p>	Traces possibles de fruits à coque, de soja et d'arachides
------------	--	--

OH MON DIEU	<p>Conformité au règlement CE 258/97, au règlement CE 1829/2003 et au règlement CE 1830/2003</p>	Il n'y a pas
-------------	--	--------------

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

CONSOMMATEUR 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
	sucre	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 : <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aérobie mésophile <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <math>500</math> ufc/g, salmonelles : absence/ 25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : <math>1 \times 10^3</math>, 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
--	--	--