

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012015
Date de mise à jour:	20/05/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU CHEESECAKE À LA VANILLE DE MADAGASCAR (AC CHEESECAKE)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU CHEESECAKE À LA VANILLE DE MADAGASCAR (AC CHEESECAKE)
	Description de la catégorie	Gâteau rond cuit au four d'un diamètre de 24 cm, fond biscuité fourré au cream cheese et vanille de Madagascar.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 14 portions
	Poids par unité net (gr)	1 900 000
	Poids par unité brut (gr)	2 200 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 200 000
	Poids unitaire approximatif	1 900 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	CHEESECAKE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LACTIQUES, OEUF, 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)]; Crème vanille (5%) : [Sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, arômes, concentré de pomme, carthame et citron, poudre de vanille, amidon modifié, colorant (E160a)] ; Cacao, acidulant (E501i), graisse végétale entièrement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304), chlorure de sodium, 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.	Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et d'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, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012015
Date de mise à jour:	20/05/2023

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergique au lait, aux œufs, au gluten, aux noix, au soja et aux arachides.
-----------------------	--

UTILISATION PRÉVUE	Décongélation et placage dans le commerce et la restauration, consommateur final.
--------------------	---

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Couleur
	Odeur	fromage, vanille
	Saveur	fromage et vanille
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,96
	Humidité du SSD	40,6
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1376KJ330Kcal
	Graisses	19.6
	desquelles saturé	11h41
	Les glucides carbone	32
	desquels sucres	22
	Protéines	5.7
	Sel	0,60

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : 3×10^3/gr, Aérobie mésophile 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
---	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012015
Date de mise à jour:	20/05/2023

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Gâteau circulaire sur support carton argenté, sachet plastique et boîte carton.
---------------------------	---

EAN13 :	8436028751822	DUN 14 (unité) :	08436028751822
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751829	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
10169	1	280x280x80	12	16	192	192
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 à 5°C.	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
--	---	--

LA PHOTOGRAPHIE:

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.

4 45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

