

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012018
Date de mise à jour:	20/02/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU CRUMBLE AU FROMAGE ET AUX PÊCHES (AC)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU CRUMBLE AU FROMAGE ET AUX PÊCHES (AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond cuit au four d'un diamètre de 24 cm, fond biscuité, cheesecake et garniture aux pêches, décoré en surface de miettes de biscuits.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 14
	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	

<p>INGRÉDIENTS</p> <p>Conformément au décret royal 1334/1999 du 31 juillet, qui approuve la norme générale d'étiquetage.</p> <p>Présentation et publicité de produits alimentaires. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Cheesecake : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, ŒUF, sucre, LAIT entier, amidon modifié, stabilisants (E339ii, E450ii, E401, E516i), LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), gélifiants (gomme xanthane, gomme guar)] ;</p> <p>Biscuit : [Farine de BLÉ, sucre, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel, huiles et graisses végétales (palme ; coco ; tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidulant (E330), conservateur (E202), arômes, colorants (carotènes)] ; Pêche (10%)</p>
---	--

<p>ALLERGÈNES</p> <p>Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et d'arachides</p>
---	---

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

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

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcel. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012018
Date de mise à jour:	20/02/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Clair
	Odeur	fromage et pêche.
	Saveur	fromage et pêche.
	Aspect	voir la photo.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,96
	Humidité du SSD	42.2
	Ph.	6.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1293 KJ – 309 kcal
	Protéine	5.2
	Hydrates de carbone	3.4
	Sucres	21,5
	Graisses	16,8
	Graisses saturées	9h39
	Sel	0,57

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Absence de <i>Listeria monocytogenes</i> , entérobactéries totales : 100 ufc/g, <i>Escherichia coli</i> : absence/g, staphylocoques à coagulase positive : absence/g, moisissures et levures : -500 ufc/g, salmonelles : absence/ 25 g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, shigelle : négatif.
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :		
---------------------------	--	--

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
DUN 14 (boîte pleine) :		EAN128 :	

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012018
Date de mise à jour:	20/02/2023

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
	14	280x280x110	12	13	156	156
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

<p>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.</p>	<p>Durée de conservation à partir 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, il ne se congèle plus.</p>	<p>Une fois décongelé, ne plus congeler</p>
---	---	---