

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012019
Date de mise à jour:	20/06/23

DÉNOMINATION	CHEESECAKE GÂTEAU NOIX ET LAIT SUCRÉ (AC CHEESECAKE)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	CHEESECAKE GÂTEAU NOIX ET LAIT SUCRÉ (AC CHEESECAKE)
	Description de la catégorie	Gâteau au four avec base de biscuit, garniture au fromage à la crème, noix, crème Fudge au chocolat, dulce leche.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 14 portions
	Poids par unité net (gr)	2 200 000
	Poids par unité brut (gr)	2 477 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 477 000
	Poids unitaire approximatif	2 200 000
	Conditions de conservation	-18°
Durée de vie du produit	12 mois	

INGRÉDIENTS	CHEESECAKE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LAITIERS 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), arômes, colorant (carotènes)] ; Dulce de LECHE (12%) : [LAIT entier, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar agar)] ; Crème au chocolat : [Sirop de fructose, gélifiants (E440i, E509), acidifiant (E332), pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), cacao], FRUITS À COQUE (5%), Agent de démoulage (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
-------------	---

ALLERGÈNES	Traces possibles de cacahuète.
------------	--------------------------------

OH MON DIEU	Il n'y a pas
-------------	--------------

CONSOUMATEUR 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:	02012019
Date de mise à jour:	20/06/23

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

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, caramel
	Saveur	fromage et caramel
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,97
	Humidité du SSD	35.4
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1445 KJ / 346 Kcal
	Graisses	20.6
	desquelles saturé	11.19
	Les glucides carbone	32
	desquels sucres	23.3
	Protéines Sel	6.4
	0,55	

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, Staphylocoques à coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures 500cfu/g, salmonelles : absence / 25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, 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:	02012019
Date de mise à jour:	20/06/23

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

EAN13 :	8436028751839	DUN 14 (unité) :	08436028751839
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751836	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

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 depuis la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.	Une fois décongelé, ne plus congeler
--	---	--------------------------------------

LA PHOTOGRAPHIE:

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL.

4 45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

