

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012048
Date de mise à jour:	16/02/2023

DÉNOMINATION	MORT PAR GÂTEAU AU CHOCOLAT (LAYER CAKE AC)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	MORT PAR GÂTEAU AU CHOCOLAT (LAYER CAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-froid d'un diamètre de 24 cm, génoise épaisse au chocolat, fourrée de crème au chocolat, décorée de pépites de chocolat.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 350 000
	Poids par unité brut (gr)	2 550 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 550 000
	Poids unitaire approximatif	2 350 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Crème au chocolat (60% de cacao) : [Sucre, sirop de glucose et de fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), conservateur (E202), arôme, LAIT entier, LAIT écrémé, gélifiant (agar-agar), pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), émulsifiant (E471), arôme, colorant (carotènes), cacao, acidulant (E501i)] ; Génoise (22% de cacao) : [ŒUF, farine de BLÉ, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, huile de tournesol, antiagglomérant (E551), arôme] ; 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	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides
Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	

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

CONSOUMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012048
Date de mise à jour:	16/02/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Sombre
	Odeur	Chocolat
	Saveur	Chocolat
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,94
	Humidité du SSD	26
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1605 kJ / 384 Kcal
	Graisses	20,8
	desquelles saturé	9.23
	Les glucides carbone	42
	desquels sucres	31,6
	Protéines	5.54
	Fibre	3.5
	Sel	0,44

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Absence de <i>Listeria monocytogenes</i> /25g, Entérobactéries totales : <200cfu/gr, Aérobies mésophiles <3x10 ⁴ , <i>Escherichia coli</i> : absence/g, <i>Staphylococcus coagulase positive</i> : absence/ g, Moisissures et levures <500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito- réductrices : <1x10 ³ , <i>Shigella</i> : absence/25g
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012048
Date de mise à jour:	16/02/2023

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Gâteau circulaire de 24 cm sur un socle en carton argenté, ceinture en carton, sachet plastique de protection et boîte en carton.
---------------------------	---

EAN13 :	8425236310358	DUN 14 (unité) :	08425236310358
DUN 14 (boîte pleine) :	08425236310358	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	280x280x110	12	13	156	156
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 congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5 °C	Une fois décongelé, ne pas recongeler
--	--	---------------------------------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

LA PHOTOGRAPHIE:

