

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012050
Date de mise à jour:	01/06/23

DÉNOMINATION	GÂTEAU AUX BISCUITS AMÉRICAINS (CAKES CAKES AC)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AUX BISCUITS AMÉRICAINS (CAKES CAKES AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24cm. Trois couches de gâteau avec des biscuits fourrés au fromage à la crème. Décoré de rosaces du même fourrage et enrobage de chocolat et de biscuits au cacao.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 300 000
	Poids par unité brut (gr)	2 418 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 418 000
	Conditions approximatives de conservation du poids unitaire	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, ŒUF, sucre, huile de tournesol, cacao, acidifiant (E501i), amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arômes, dextrose, antiagglomérant (E551), arômes, Biscuits (7%) : (farine de BLÉ, crème (sucre, graisse végétale (palme et palmiste), amidon de BLÉ, arôme, émulsifiant (lécithine de SOJA)), huile végétale (tournesol teneur élevée en acide oléique), cacao, acidulants (E501i, E500i), sirop de glucose et de fructose, poudres à lever (E503ii, E500ii), émulsifiant (lécithine de SOJA, arôme) ; FROMAGE à la crème : [LAIT pasteurisé, CRÈME, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LACTIQUES, LAIT écrémé, graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), colorant (E160a), graisse végétale entièrement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304), dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, agent antiagglomérant (E551)] ; Chocolat : [Huiles et graisses végétales (tournesol, palmiste, palme), cacao, NOISETTES, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
-------------	--

ALLERGÈNES	Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles de moutarde et d'arachide
------------	--	--

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
-------------	---	--------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012050
Date de mise à jour:	01/06/23

CONSOmmATEUR DE DESTINATION	grand public
-----------------------------	--------------

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,95
	Humidité du SSD	28
	Ph.	6.4

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1580 KJ /378 Kcal
	Graisses	19,6g
	desquelles saturé	7,70g
	Glucides dont	44g
	sucre	27,5g
	Protéines	5,6g
	Fibre	1,5g
	Sel	0,67g

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012050
Date de mise à jour:	01/06/23

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÉGLEMENT 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
--	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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 :	8436024106299	DUN 14 (unité) :	08436024106299
DUN 14 (boîte pleine) :	18436024106296	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

