

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012068
Date de mise à jour:	20/05/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AUX BISCUITS AU CHOCOLAT ET AUX BONBONS (GÂTEAU EN COUCHE AC)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AUX BISCUITS AUX NUMÉROS AU CHOCOLAT (CAKE CAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-froid d'un diamètre de 24 cm, génoise au chocolat, fromage à la crème avec dulce leche, dulce de leche et céréales au chocolat entre les couches, miettes de génoise au chocolat, flocons de chocolat, miettes de biscuits, boules de céréales au chocolat.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 800 000
	Poids par unité brut (gr)	3 000 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	3 000 000
	Conditions approximatives de conservation du poids unitaire	2 800 000 -18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, ŒUF, sucre, huile de tournesol, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, cacao, acidifiant (E501i), dextrose, antiagglomérant (E551), arômes] ; FROMAGE Crème : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorants (E160a), stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E407), conservateurs (E202), ferments LACTIQUES, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antioxydants (E306, E304)] ; Dulce de LECHE (LAIT entier, sucre, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar)) ; Boules de céréales chocolatées (Sucre, cacao, beurre, LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille Riz croustillant (farine de riz, sucre, malt de blé, sel), agents d'enrobage (E904, E914)) ; Biscuits : (farine de BLÉ, crème au chocolat (sucre, graisse végétale (palme et palmiste), cacao, amidon de BLÉ, dérivé LAITIER (protéines de lait et lait écrémé en poudre), émulsifiant (lécithine de SOJA)), graisse végétale (palme), sucre, sirop de glucose et de fructose, dérivé LAITIER (protéines de lait et lait écrémé en poudre), poudres à lever (E500ii, E503ii), sel, arôme naturel de vanille) ; Chocolat noir (Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille) ; Chapelure de biscuits (farine de BLÉ, sucre, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille) ; 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.
	Traces possibles de fruits à coque, moutarde et cacahuètes

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012068
Date de mise à jour:	20/05/2023

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

CONSOmmATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

CONSOmmATEUR À RISQUE	Allergique au gluten, aux œufs, au lait, 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 ORGANOLETPIQUE	Couleur	clair
	Odeur	chocolat et caramel
	Saveur	chocolat et caramel
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	Aww	0,87
	Humidité du SSD	3.4
	Ph.	6.1
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1431KJ/342Kcal
	Graisses	17.5
	c'est saturé	7.04
	Les glucides dont	40
	carbone sucres	23.3
	Protéines	5.4
	Sel	0,80

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012068
Date de mise à jour:	20/05/2023

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÉGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Total Enterobacteriaceae : $< 3 < 1 \times 10^3$, Shigella : absence/25g
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Gâteau circulaire sur support carton boîte en argent et carton.
---------------------------	--

EAN13 :	8436028751976	DUN 14 (unité) :	08436028751976
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751973	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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARC. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012068
Date de mise à jour:	20/05/2023

<p>METHODE DE MANUTENTION</p> <p>(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.</p>	<p>Durée de conservation à partir de la date de fabrication : 12 mois dans gelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.</p>	<p>Une fois décongelé, ne pas recongeler</p>
--	--	--

