

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012070
Date de mise à jour:	20/05/2023

DÉNOMINATION	CHEESECAKE AU BEURRE D'ARACHIDES (AC CHEESECAKE)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	CHEESECAKE AU BEURRE D'ARACHIDES (AC CHEESECAKE)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24cm, génoise au chocolat, crème au chocolat, beurre de cacahuète, cheesecake, Praliné noisette, topping chocolat blanc.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 600 000g
	Poids par unité brut (gr)	2 800 000 g
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 800 000 g
	Poids unitaire approximatif	2 600 000 g
	Conditions de conservation	-18°
Durée de vie du produit	12 mois	

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudres à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, cacao, acidifiant (E501i)] ; CHEESECAKE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES ; 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) ; Crème au chocolat : [Sirop de glucose et de fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), LAIT entier, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar), pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (SOJA), lécithine), huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), sel, émulsifiants (lécithines), arômes, colorants (carotènes)] ; Praliné amande : [Sirop de glucose, dextrose, antiagglomérant (E551), arômes, humectant (E1520), colorant (E150d : SULFITES)] ; BEURRE DE CACAHUÈTE (5%) : [CACAHUÈTE grillée, huile de palme hydrogénée, sel] ; Crème au chocolat blanc : [huiles et graisses végétales (tournesol, palmiste, palme), LAIT entier en poudre, LACTOSE, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes] ; Chocolat : [Pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
-------------	--

ALLERGÈNES	Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.
------------	---

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012070
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
--	--------------

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

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergique au gluten, aux œufs, au lait, au soja, aux noix et 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	Sombre
	Odeur	Chocolat et cacahuète
	Saveur	chocolat et cacahuète
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,9
	Humidité du SSD	23.4
	Ph.	6.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1729KJ/414Kcal
	Graisses	24.1
	desquelles saturé	8.58
	Les glucides carbone	40
	desquels sucres	29.1
	Protéines	8.0
	Sel	0,63

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012070
Date de mise à jour:	20/05/2023

<p>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</p> <p>RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.</p>	<p>Listeria monocytogenes &lt;math&gt;1 \times 10^2&lt;/math&gt;, Entérobactéries totales : &lt;math&gt;200 \text{ cfu/gr}&lt;/math&gt;, Aérobie mésophile &lt;math&gt;3 \times 10^4&lt;/math&gt;, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures &lt;math&gt;500 \text{ cfu/g}&lt;/math&gt;, salmonelles : absence/ 25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : &lt;math&gt;1 \times 10^3&lt;/math&gt;, Shigella : absences /25g</p>
--	--

## CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

EAN13 :	8436028751983	DUN 14 (unité) :	08436028751983
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751980	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

<p>MÉTHODE DE MANIPULATION (DURÉE DE CONSERVATION) :</p> <p>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 partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C</p>	<p>UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER</p>
---	---	---