

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

P. i ALTO LOSAR, PARCELLE 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012071
Date de mise à jour:	20/05/2023

DÉNOMINATION	CHEESECAKE AUX CAROTTES (CHEESECAKE AC)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	CHEESECAKE AUX CAROTTES (CHEESECAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-froid de diamètre 24cm, gâteau carottes et épices, crème fromage, cheesecake, miettes de biscuits, carottes avec garniture blanche.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 400 000
	Poids par unité brut (gr)	2 650 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 650 000
	Poids unitaire approximatif	2 400 000
	Conditions de conservation	-18°C
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, carotte (9%), cassonade, NOIX, cannelle, gingembre, clous de girofle] ; CHEESECAKE : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, OEUF, sucre, LAIT entier, amidon modifié, stabilisants (E339ii, E450ii, E401, E516i), conservateurs (E202), LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), gélifiants (gomme xanthane, gomme guar)] ; Biscuit : [Farine de BLÉ, sucre, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel, huiles et graisses végétales (palme ; coco ; tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidulant (E330), conservateur (E202), arômes, colorants (carotènes)] ; Chapelure de biscuits : [farine de BLÉ, sucre, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel] ; Carotte chocolatée : [Beurre de cacao, LAIT entier, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), pâte de cacao, BEURRE, arôme naturel de vanille, colorants (E100, E160c), extrait de spiruline] ; 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.	Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et arachides.

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

P. I ALTO LOSAR, PARCELLE 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012071
Date de mise à jour:	20/05/2023

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

CONSUMMATEUR 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
--------------------	---

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

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	Fromage, épices.
	Saveur	Fromage, épices
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,91
	Humidité du SSD	44
	Ph.	5.9

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1279KJ/306Kcal
	Graisses	18.2
	desquelles saturé	7.58
	Les glucides carbone	30
	desquels sucres	20,8
	Protéines	5.2
	Sel	0,76

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria monocytogenes <math><1 \times 10^2</math>, Entérobactéries totales : <math>< 200\text{cfu/gr}</math>, Aérobies mésophiles <math><3 \times 10^4</math>, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <math><500\text{cfu/g}</math>.
---	--

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

P. I ALTO LOSAR, PARCELLE 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012071
Date de mise à jour:	20/05/2023

	salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : <1x10 <sup>3</sup> , Shigella : absence/25g.
--	--

## CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	format circulaire, base en carton, ouvrant carton, sac plastique, boîte en carton.
---------------------------	--

EAN13 :	8436028752096	DUN 14 (unité) :	1436028752096
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028752093	EAN128 :	

EMBALLAGE						
Référence du 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 gelés. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C
--	---

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

P. i ALTO LOSAR, PARCELA

4 45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

LA PHOTOGRAPHIE:

