

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012073
Date de mise à jour:	20/05/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU À LA CITROUILLE (CAKE CAKE AC)
--------------	---------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU À LA CITROUILLE (CAKE CAKE AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-frit d'un diamètre de 24 cm, génoise au potiron, fourré au cream cheese à la cassonade et à la cannelle. Socle de miettes de biscuits et décoration en surface avec noix de pécan, dulce de leche et graines de citrouille.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 200 000
	Poids par unité brut (gr)	2 470 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 470 000
	Poids unitaire approximatif	2 200 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, potiron (11%), ŒUF, huile de tournesol, sucre, cassonade, FRUITS À COQUE, amidon modifié (E1422), LACTOSÉRUM, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arômes, gingembre, cannelle, clous de girofle, colorant (E160a), acidifiant (E330), conservateur (E202)]; FROMAGE Crème : [LAIT écrémé, graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, antiagglomérant agent (E551), LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E407), ferments LACTIQUES, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antioxydants (E306, E304)]; Dulce de leche : [LAIT entier, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar agar)]; NOIX, Cracker : [Farine de BLÉ, huile végétale (tournesol), sucre inverti, sel]; graines de citrouille; 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 soja et d'arachide
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	

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012073
Date de mise à jour:	20/05/2023

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

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Clair
	Odeur	Citrouille et épices (cannelle, muscade, clous de girofle)
	Saveur	Citrouille, épices (cannelle, muscade, clous de girofle)
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,83
	Humidité du SSD	38.4
	Ph.	6.4
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Valeur énergétique	1354 KJ / 324 Kcal
	Graisses	17,1g
	desquelles saturé	4,70g
	Les glucides carbone	37g
	desquels sucres	24,1g
	Protéines	4,7g
	Fibre	1,5g
	Sel	0,86g

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012073
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 : absence/25g, Entérobactéries totales : <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aérobie mésophile <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <math>500</math>cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : <math>1 \times 10^3</math>, Shigella : absence/25g</p>
--	---

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 :	8436028751921	DUN 14 (unité) :	08436028751921
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028751928	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
10110	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 date de fabrication : 12 mois congelés.</p> <p>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>
---	---	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

LA PHOTOGRAPHIE:

