

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012078
Date de mise à jour:	20/05/23

DÉNOMINATION	GÂTEAU AU GINGEMBRE (CAKE LAYER AC)
--------------	-------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AU GINGEMBRE (CAKE LAYER AC)
	Description de la catégorie	Gâteau rond mi-froid d'un diamètre de 24 cm, biscuits au gingembre et cannelle, fromage à la crème, miettes de biscuits et boules de céréales au chocolat, lait sucré et noix, décoré de biscuits au pain d'épices.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 18 portions
	Poids par unité net (gr)	2 600 000
	Poids par unité brut (gr)	2 800 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 800 000
	Conditions approximatives de conservation du poids unitaire	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, ŒUF, sucre, LAIT pasteurisé, LAIT écrémé, ferments LAITIERS, huile de tournesol, amidon modifié, poudre à lever (E450, E500ii), émulsifiants (E471, E466, E481), enzymes, dextrose, antiagglomérant agent (E551), arômes, gingembre (1%), cannelle] ; FROMAGE à la crème : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), amidon modifié maïs, antiagglomérant (E551), LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateurs (E202), ferments LACTIQUES graisse végétale entièrement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antioxydants (E306 ,E304)]; FRUITS À COQUE, bonbons au LAIT (LAIT entier, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar agar)), Biscuit : [Farine de BLÉ, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), huile et graisses végétales (palme, noix de coco, tournesol), émulsifiant (E471), acidifiant (E330), conservateur (E202), arôme, colorant (carotènes)] ; Boule de riz au chocolat : [Chocolat (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), azurants (E904,E414)] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
-------------	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012078
Date de mise à jour:	20/05/23

ALLERGÈNES Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles d'autres fruits à coque et cacahuètes
--	--

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 lait, au gluten, aux œufs, 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	Caramel et gingembre
	Saveur	Caramel et gingembre
	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	1464 KJ / 350 Kcal
	Graisses	19.5
	desquelles saturé	6.21
	Les glucides	
	carbone	37,0

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcelle 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012078
Date de mise à jour:	20/05/23

	desquels sucres	25.6
	Protéines	5.9
	Sel	0,72
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : <3X10 ³ /gr, Aérobies mésophiles <3x10 ⁴ , Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : <1x10 ³ , Shigella : absence/25g	

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

EAN13 :	8436028752003	DUN 14 (unité) :	08436028752003
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028752000	EAN128 :	

PLASTIQUE PAR UNITÉ DE VENTE : 2g/unité

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	280*280*110	12	13	156	156
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

METHODE DE MANUTENTION (DURÉE DE VIE):	Durée de conservation à partir de	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
---	--------------------------------------	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcela 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02012078
Date de mise à jour:	20/05/23

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.	date de fabrication : 12 mois congelés. Date secondaire : 7 jours à partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C. Une fois décongelé, ne plus congeler	
---	--	--

LA PHOTOGRAPHIE:

