

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

POL. INDIANA. Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02024009
Date de mise à jour:	06/09/2022

DÉNOMINATION	MIETTE DE CAROTTES GRILLÉES (HORECA)
--------------	--------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	CAROTTE GRILLÉE MIETTES (HORECA)
	Description de la catégorie	CAROTTE GRILLÉE MIETTES (HORECA)
	Présentation / nombre de coupes	1/boîte
	Poids par unité net (gr)	1 700 000
	Poids par unité brut (gr)	1 950 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 950 000
	Poids unitaire approximatif	1 700 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

<p>INGRÉDIENTS</p> <p>Conformément au décret royal 1334/1999 du 31 juillet, qui approuve la norme générale d'étiquetage.</p> <p>Présentation et publicité de produits alimentaires. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Génoise : [(farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de grignons d'olive raffinée, amidon modifié, agents levants (E450, E500ii), émulsifiants (E471, E466, E481), enzymes, dextrose, antiagglomérant (E551), arômes , carotte, cannelle, FRUITS À COQUE, clous de girofle, gingembre]; Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale totalement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, antiagglomérant (E551), FROMAGE à la crème (LAIT pasteurisé, crème, ferments, sel, stabilisants (E466, E406, E417)), sucre</p> <p>glacé (glucose, amidon de BLÉ, graisse végétale (palme), antiagglomérant (E470), arôme naturel] ; Base de biscuit : [farine de BLÉ, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel, huiles et graisses végétales (noix de coco et tournesol), émulsifiant (E471), acidulant (E303)].</p>
---	---

<p>ALLERGÈNES</p> <p>Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	Traces possibles de fruits à coque, de soja et/ou d'arachides
---	---

<p>OH MON DIEU</p> <p>Conformité au règlement CE 258/97, au règlement CE 1829/2003 et au règlement CE 1830/2003</p>	Il n'y a pas
---	--------------

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

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

UTILISATION PRÉVUE	Restauration
--------------------	--------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

POL. INDIANA. Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02024009
Date de mise à jour:	06/09/2022

INDIQUÉ	
---------	--

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	Orange
	Odeur	Carotte
	Saveur	Carotte
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,94
	Humidité du SSD	32
	Ph.	6.3
	Acrylamide	<300 mg/kg

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1577 KJ- 376 kcal
	Graisses	16.6
	Graisses saturées	3,75
	Hydrates de carbone	51
	Sucres	29.3
	Protéines	5.3
	Sel	1.3

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : 3×10^3/gr, Aérobies mésophiles 3×10^4, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures 500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfito-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :		
---------------------------	--	--

EAN13 :	8436028753130	DUN 14 (unité) :	08436028753130
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028753137	EAN128 :	

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

POL. INDIANA. Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02024009
Date de mise à jour:	06/09/2022

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
10141	1	410X310X71	6		126	126
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 gelés.</p> <p>Date secondaire 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.</p>	<p>UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER</p>
---	---	---

LA PHOTOGRAPHIE: