

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004103
Date de mise à jour:	24/07/23

DÉNOMINATION	GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT (FOODS SERVICE NW)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS.MOUSSE CHOCOLAT (FOODS SERVICE NW)
	Description de la catégorie	Gâteau circulaire de 26 cm de diamètre, génoise au chocolat, mousse au chocolat, décoré en surface de copeaux de chocolat noir et saupoudré de cacao.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	900 000
	Poids par unité brut (gr)	1 100 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 100 000
	Poids unitaire approximatif	900 000
	Conditions de conservation	-18°
Durée de vie du produit	12 mois	

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, cacao, acidulant (E501i), dextrose, antiagglomérant (E551), arôme] ; Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), maïs modifié amidon, antiagglomérant (E551)] ; [Pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille] ; 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. Régulation CE1169/2011 du 25 octobre sur l'information alimentaire fournie au consommateur.	

ALLERGÈNES	Traces possibles de fruits à coque et d'arachides
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	

CONSOMMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

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

UTILISATION PRÉVUE	Décongélation et placage, restauration, consommateur final
--------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004103
Date de mise à jour:	24/07/23

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	sombre.
	Odeur	chocolat
	Saveur	chocolat
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,92
	Humidité du SSD	43.3
	Ph.	5.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1152 KJ /275 Kcal
	Protéine	4,7g
	Hydrates de carbone	36g
	Sucres	26,6g
	Graisses	11,8g
	Graisses saturées	8,26g
	Sel	0,26g

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 500 ufc/g, salmonelles : absence/ 25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	format circulaire, socle carton, boîte carton.
---------------------------	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004103
Date de mise à jour:	24/07/23

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
DUN 14 (boîte pleine) :		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
10110	1	280X280X80	12	16	192	192
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.</p> <p>Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.</p>	<p>Une fois décongelé, ne plus congeler</p>
---	--	---