

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

pi alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004106
Date de mise à jour:	24/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU FS. COCO (FOODS SERVICE NW)
--------------	------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS. COCO (FOODS SERVICE NW)
	Description de la catégorie	Génoise vanille, mousse saveur de noix de coco, noix de coco râpée et pépites de chocolat blanc.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	900 000
	Poids par unité brut (gr)	1 000 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 000 000
	Poids unitaire approximatif	900 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS 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.	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, 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), agent de support (E1520), arôme] ; Noix de coco (3%), Chocolat blanc : [Lait entier, beurre de cacao, LAIT écrémé, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille], Agent de démoulage (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)) .
---	---

ALLERGÈNES Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Peut contenir des traces de fruits à coque et d'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
--	--------------

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

CONSOMMATEUR À RISQUE	Allergie geluten. oeuf. lait. soja. noix.
-----------------------	---

UTILISATION PRÉVUE	Dégivrage et placage, commerce de restauration, consommation finale.
--------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

pi alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004106
Date de mise à jour:	24/07/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	noix de coco
	Saveur	noix de coco
	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 500cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
DUN 14 (boîte pleine) :		EAN128 :	

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

pi alto losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004106
Date de mise à jour:	24/07/2023

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 RETOURNEZ PAS GELER</p>
---	--	---