

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004107
Date de mise à jour:	26/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU AUX FRAISES FS (FOODS SERVICE NW)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU AUX FRAISES FS (FOODS SERVICE NW)
	Description de la catégorie	Génoise vanille avec mousse saveur fraise, billes de gélatine fraise, copeaux de chocolat.
	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	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, colorant (E124* : SULFITES)] ; Framboise, Gelée de Fraise : [Sirop de glucose, sucre, gélifiants (E401, E341iii, E339iii), amidon modifié, huile de coco, acidulant : acide malique, arôme, stabilisant (E415), colorant (E129)], Pépites de chocolat blanc : [Beurre de cacao, LAIT entier, lactose (LAIT), 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. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information alimentaire fournie aux consommateurs.	

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	

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

CONSUMMATEUR À RISQUE	Gluten allergique, œuf, lait, soja, fruits à coque
-----------------------	--

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI ALTO LOSAR, PARCL. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004107
Date de mise à jour:	26/07/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	rose
	Odeur	fraise
	Saveur	fraise
	Aspect	voir la photo

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	KJ1152Kcal275
	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 $<1 \times 10^2$, entérobactéries totales : 100cfu/g, Escherichia coli : absence/g, staphylocoques à coagulase positive : absence/g, moisissures et levures : $<500 \text{cfu/g}$, salmonelles : absence/ 25g, réduction du nombre de bactéries anaérobies sulfites : $<1 \times 10^3$, shigelle : négatif.
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

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:	02004107
Date de mise à jour:	26/07/2023

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

METHODE DE MANUTENTION (DURÉE DE VIE): 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.	Durée de conservation à partir de la date de fabrication : 12 mois à l'état congelé. Date secondaire 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
---	---	--