

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

pi Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004108
Date de mise à jour:	24/07/2023

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

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS. FRAMBOISE (FOODS SERVICE NW)
	Description de la catégorie	Génoise vanille, granulés de framboise, mousse parfumée au fromage et framboises
	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

<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 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), arômes, agent de support (E1520), colorant (E124* : SULFITES)] ; Framboise (4%), sirop de glucose et fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), conservateur (E202), arômes, agent de démoulage (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322) ) .</p> <p>*Peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants</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 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	Allergie gluten, heuvo, lait, fruits à coque, soja, sulfites
-----------------------	--

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:	02004108
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	Framboise
	Saveur	framboise
	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.	<p>Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : &lt;math&gt;3 \times 10^3&lt;/math&gt;/gr,  Aérobies mésophiles &lt;math&gt;3 \times 10^4&lt;/math&gt;, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus  coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures &lt;math&gt;500&lt;/math&gt; ufc/g, salmonelles : absence/ 25g,  nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : &lt;math&gt;1 \times 10^3&lt;/math&gt;,  Shigella : absence/25g</p>
---	---

## CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

## FICHE PRODUIT

## BIOPASTIS SL

pi Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004108
Date de mise à jour:	24/07/2023

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

MÉTHODE DE MANIPULATION (DURÉE DE CONSERVATION) : 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 congelé.  Date secondaire 7 jours à partir de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.	Une fois décongelé, ne pas recongeler
--	---	---------------------------------------