

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008001
Date de mise à jour:	23/11/2022

DÉNOMINATION	GRILLE DE MOUSSE AU CHOCO (HORECA)
--------------	------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	FER À MOUSSE CHOCO (HORECA)
	Description de la catégorie	FER À MOUSSE CHOCO (HORECA)
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	1 800 000
	Poids par unité brut (gr)	1 950 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 950 000
	Poids unitaire approximatif	1 800 000
	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.</p> <p>Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a)] ; Gâteau : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, fécule BLÉ, cacao, émulsifiants (E471, E477, E470a), humectant (E1520), stabilisants (E420,E415,E412,E170), amidon de maïs, dextrine, sel, poudre à lever. (E500ii,E450i), acidifiant (E516), antiagglomérant (E170), conservateur (E200)] ; sirop de glucose et fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330,E332), conservateur (E202), arômes, cacao, acidulant (E501i), caraméline liquide (E150d : SULFITES)</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><small>OH MON DIEU</small></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 lait, au soja, aux noix, aux arachides et aux sulfites
-----------------------	---

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008001
Date de mise à jour:	23/11/2022

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	sombre
	Odeur	chocolat
	Saveur	chocolat
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,93
	Humidité du SSD	24.3
	Ph.	6.4

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1632 KJ / 390 KCAL
	Graisses	20.4g
	gras saturé	7.88g
	Glucides dont sucres	45g3g
		30.3g
	Protéines	6.5g
	Sel	0.65g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria monocytogenes absence 1×10^2, entérobactéries totales : 100cfu/g, Escherichia coli : absence/g, staphylocoques à coagulase positive : absence/g, moisissures et levures : -500cfu/g, salmonelles : absence/ 25g, réduction du nombre de bactéries anaérobies sulfites : 1×10^3, shigelle : négatif.
---	--

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format 300x400, socle carton, boîte carton.
---------------------------	--

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008001
Date de mise à jour:	23/11/2022

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
10141	1	410X310X71	6		126	126
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 gelés. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C. Une fois décongelé, ne pas recongeler	
--	---	--

LA PHOTOGRAPHIE: