

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PO.IND ALTO LOSAR PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004048
Date de mise à jour:	24/08/2023

DÉNOMINATION	TARTON CHOCO GM POUR ENFANTS (HORECA)
--------------	---------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	TARTON POUR ENFANTS GM CHOCO (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau composé de deux couches de génoise au chocolat entrecoupées d'une délicieuse mousse au chocolat, de flocons de chocolat et de cacao en surface
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	2 000 000
	Poids par unité brut (gr)	2 200 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 200 000
	Poids unitaire approximatif	2 000 000
	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 alimentaire fournie aux consommateur.	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), parfum] ; Mélange LAITIER : [[LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), modifié amidon de maïs, antiagglomérant (E551), cacao, acidulant (E501i)]; Flocon : [Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme] ; Agent démoulant (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
--	--------------

CONSOUMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

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

UTILISATION PRÉVUE	Restauration et décongélation, consommateur final.
--------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PO.IND ALTO LOSAR PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004048
Date de mise à jour:	24/08/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	chocolat
	Saveur	chocolat
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,93
	Humidité du SSD	39.3
	Ph.	6.4

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1330KJ / 318Kcal
	Protéine	4.4 g
	Hydrates de carbone	35g
	Sucres	22.2g
	Graisses	17.4g
	Graisses saturées	6.93g
	Sel	0.67g

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 :	Gâteau circulaire avec fond en carton argenté dans une boîte en carton.
---------------------------	---

EAN13 :		DUN 14 (unité) :	
---------	--	------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PO.IND ALTO LOSAR PARCL.4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004048
Date de mise à jour:	24/08/2023

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
10169	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 en cas de congélation.</p> <p>Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation en cas de réfrigération à 5°C.</p>	
---	--	--