

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004102
Date de mise à jour:	24/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU FS. TIRAMISÙ (SERVICE ALIMENTAIRE NW)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS. TIRAMISÙ (SERVICE ALIMENTAIRE NW)
	description de la catégorie	Génoise au chocolat fourrée à la mousse au goût de tiramisù, profiteroles à la crème et poudre de cacao.
	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	18ème
	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.	<p>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), maïs modifié amidon, antiagglomérant (E551), colorant (E150d : SULFITES), agent de support (E1520), arôme] ; Profiteórols : Filler (babeurre (LAIT), graisses et huiles végétales (palmiste, coco, palme, colza), huile de palmiste entièrement hydrogénée, LAIT écrémé, amidon modifié, glucose, protéines de LAIT, extrait sec de LAITERIE, émulsifiants (E435, lécithine de SOJA), E472b, E433, E472e), stabilisants (E407, E460i, E466, E401), conservateur (E202), colorant (E160a), sel et arôme). Pâtes Petisù (ŒUF pasteurisé, farine de blé, huile de tournesol raffinée, eau, émulsifiant (lécithine de SOJA), sel, arôme, poudres à lever (E450i, E500ii), acidifiant</p> <p>(E516), antiagglomérant (E170) et amidon de maïs] ; graisse végétale entièrement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304)] ; Cacao, dextrose, farine de BLÉ, sucre, graisse végétale (palme, coco), vanilline, agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).</p>
--	---

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, de moutarde 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
--	--------------

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo
45800 – Quintanar de la Orden – Tolède Espagne
B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004102
Date de mise à jour:	24/07/2023

CONSOMMATEUR À RISQUE	Gluten allergique. œuf. lait. soja. fruits à coque. sulfites
-----------------------	--

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIES	A.W.	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, Aérobie mésophile 3×10^4, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures 500 ufc/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : 1×10^3, Shigella : absence/25g
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02004102
Date de mise à jour:	24/07/2023

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

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 euro	Total cartons par palette	Total pièces pour palette
10110	1	280X280X80	12	16	192	192
DISTRIBUTION						

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 plus congeler
---	---	--------------------------------------