

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008007
Date de mise à jour:	23/11/2023

DÉNOMINATION	PLANCHA SAN MARCOS (HORECA)
--------------	-----------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	PLANCHA SAN MARCOS (HORECA)
	Description de la catégorie	Génoise, crème et mousse au chocolat, recouverte de jaune, croquant de soja.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	1 800 000
	Poids par unité brut (gr)	1 900 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 900 000
	Poids unitaire approximatif	1 800 000
	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 des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), sucre] ; Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, amidon de BLÉ, 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), dextrose, conservateur (E200)] JAUNE D'ŒUF : [ŒUF, glucose, amidon de maïs, acidifiant (E336), conservateur (E202), acidifiant (E330), chlorure de sodium, colorant (E160b)] ; SOJA, sirop de glucose et fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E330, E332), conservateur (E202), arômes, cacao, acidulant (E501).
--	---

ALLERGÈNES Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles de fruits à coque et/ou 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	Gluten allergique, œuf, lait de soja, fruits à coque.
-----------------------	---

UTILISATION PRÉVUE	Négoce de dégivrage et de restauration de placage, commerce de restauration.
--------------------	--

## FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008007
Date de mise à jour:	23/11/2023

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

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	jaune et chocolat
	Saveur	jaune et chocolat
	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.	Listeria monocytogenes absence $<1 \times 10^2$ , 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 : $<1 \times 10^3$ , shigelle : négatif.
---	--

## CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format plaque 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:	02008007
Date de mise à jour:	23/11/2023

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
10141	1	410X310X71	6		126	126
DISTRIBUTION		c				

## CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

<b>METHODE DE MANUTENTION</b> (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 congelé.  Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation et réfrigération à 5°C.	
---	--	--

LA PHOTOGRAPHIE: