

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008035
Date de mise à jour:	17/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU FS. GÂTEAU AUX CAROTTES (HORECA)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU FS. GÂTEAU AUX CAROTTES (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau aux carottes, cannelle, granulés d'amandes, fromage à la crème, décoré d'une surface glacée orange.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	1 400 000
	Poids par unité brut (gr)	1 560 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 560 000
	Poids unitaire approximatif	1 400 000
	Conditions de conservation	-18°
	Durée de vie du produit	12 mois

INGRÉDIENTS	Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, carotte (8%), huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, AMANDES, dextrose, antiagglomérant (E551), arôme, colorant (E160c), acidifiant (E330), conservateur (E202)] ; FROMAGE à la crème : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), ferments LACTIQUES, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304), dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, agent anti-agglomérant (E551)] ; Consommation : [graisse végétale entièrement hydrogénée (noix de coco, tournesol), LAIT écrémé, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes, colorants (E102*, E124*)] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)). *peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants
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.	

ALLERGÈNES	
Règlement CE 1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.	Traces possibles de cacahuètes.

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
-----------------------------	--------------

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergique au gluten, aux œufs, au lait, au soja, aux noix, aux arachides.
-----------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008035
Date de mise à jour:	17/07/2023

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLETPIQUE	Couleur	Orange
	Odeur	Carotte et épices
	Saveur	Carotte et épices
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,95
	Humidité du SSD	35,6
	Ph.	6.3

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1304 kJ / 313 kcal
	Protéine	5.8
	Hydrates de carbone	29
	Sucres	19.4
	Graisses	19
	Graisses saturées	8.01
	Sel	0,6

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	<p>Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : <math>3 \times 10^3</math>/gr, Aérobies mésophiles <math>3 \times 10^4</math>, Escherichia coli : absence/g, Staphylococcus coagulase positive : absence/g, Moisissures et levures <math>500</math>cfu/g, salmonelles : absence/25g, nombre de bactéries anaérobies sulfite-réductrices : <math>1 \times 10^3</math>, Shigella : absence/25g</p>
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008035
Date de mise à jour:	17/07/2023

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

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 congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5 °C	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
---	--	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

PI Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

LA PHOTOGRAPHIE:

