

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008046
Date de mise à jour:	28/07/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU ESP FIGUES (HORECA)
--------------	----------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU ESP FIGUES (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau circulaire à base de pâte brisée ou brisa, génoise vanille, ganache chocolat et figues
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	860 000
	Poids par unité brut (gr)	1 060 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 060 000
	Poids unitaire approximatif	860 000
	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. Régulation CE1169/2011 du 25 octobre sur l'information alimentaire fournie au consommateur.</p>	<p>Génoise : [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)]; Brise : [Farine de BLÉ, huiles et graisses végétales (palme, coco, tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidulant (E330), conservateur (E202), arômes, colorant (carotènes), sucre] ; sirop de glucose et de fructose, stabilisants (E440ii, E407), acidifiant (E330, E332iii), sel, conservateur (E202), Chocolat : [huile de tournesol, cacao dégraissé, graisses végétales (palmiste, coco et palme), émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme]; Figs (11%).</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 et 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
--	--------------

CONSOmmATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

CONSOmmATEUR 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

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008046
Date de mise à jour:	28/07/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,85
	Humidité du SSD	14.7
	Ph.	6.5

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1735 KJ / 414 Kcal
	Protéine	5,9g
	Hydrates de carbone	56,0g
	Sucres	22,5g
	Graisses	18g
	Graisses saturées	6,13g
	Sel	1g

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 : $<500 \text{cfu/g}$, salmonelles : absence/ 25g, réduction du nombre de bactéries anaérobies sulfites : $<1 \times 10^3$, shigelle : négatif.
---	---

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format circulaire, socle carton, boîte carton
---------------------------	--

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008046
Date de mise à jour:	28/07/2023

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
10110	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 congelé.</p> <p>Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5°C.</p>	<p>UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER</p>
---	---	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

