

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008047
Date de mise à jour:	20/08/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU (ESP)GM.GÂTEAU AU FROMAGE SUCRÉ (HORECA)
--------------	-------------------------------------------------

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU (ESP)GM.GÂTEAU AU FROMAGE SUCRÉ (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau de type cheesecake avec une base de biscuit, du fromage à la crème et décoré en surface de dulce leche.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	1 600 000
	Poids par unité brut (gr)	1 800 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	1 800 000
	Poids unitaire approximatif	1 600 000
	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 consommateurs.	Cheesecake : [LAIT pasteurisé, CRÈME, sel, stabilisants (E410, E401, E407), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, ŒUF, sucre, LAIT entier, amidon modifié, stabilisants (E339ii, E450ii, E401, E516i), LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), gélifiants (gomme xanthane, gomme guar)] ; Biscuit : [Farine de BLÉ, sucre, huile végétale (tournesol), sucre inverti, poudre à lever (E500ii), sel, huiles et graisses végétales (palme ; coco ; tournesol), sel, émulsifiant (E471), acidulant (E330), conservateur (E202), arômes, colorants (carotènes)] ; Dulce de LECHE : [LAIT entier, sucre, LAIT écrémé, sirop de glucose, gélifiant (agar-agar)] ; sirop de glucose et de fructose, gélifiants (E440i, E509), acidulants (E332), arômes, agent de démoulage (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.	Traces possibles 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
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

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

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Route de Rianguillo

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008047
Date de mise à jour:	20/08/2023

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	fromage, caramel
	Saveur	fromage, caramel
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,97
	Humidité du SSD	35.1
	Ph.	6.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1430 kJ / 347 kcal
	Protéine	6g
	Hydrates de carbone	34g
	Sucres	20.6g
	Graisses	19.5g
	Graisses saturées	10.69g
	Sel	0.64g

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

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

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

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:	02008047
Date de mise à jour:	20/08/2023

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
1	1		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 vie de stockage à partir de la date de fabrication : 12 mois congelés. Date secondaire 7 jours depuis la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.	UNE FOIS DÉCONGELÉ, NE RETOURNEZ PAS GELER
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------