

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol. Ind. Alto Losar, parcelle. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008048
Date de mise à jour:	20/08/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU (ESP) GM. GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX FRAMBOISES (HORECA)
--------------	---

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU (ESP)GM. GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX FRAMBOISES (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau de type cheesecake à base de biscuit, fromage à la crème et décoré en surface de confiture de framboise.
	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	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)] ; Confiture de framboise (8%) : [Sirop de glucose, framboise, pomme, amidon de maïs modifié, colorants (concentré de carotte et cassis, E150d), stabilisant (E440i, E406, E440ii, E341i), arômes] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)).
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 fruits à coques et 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 lait, au gluten, au soja, aux œufs, aux noix, aux arachides.
-----------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol. Ind. Alto Losar, parcelle. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008048
Date de mise à jour:	20/08/2023

UTILISATION PRÉVUE	Restauration et décongélation, consommateur final.
--------------------	--

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,94
	Humidité du SSD	35,8
	Ph.	5.9

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1422 kJ / 340 kcal
	Protéine	5.4 g
	Hydrates de carbone	38g
	Sucres	21.8g
	Graisses	18.2g
	Graisses saturées	9.40g
	Sel	0.62g

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 :	Format circulaire, socle cartonné, boîte cartonnée.
---------------------------	---

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol. Ind. Alto Losar, parcela. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008048
Date de mise à jour:	20/08/2023

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

EMBALLAGE						
Référence du 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
10169	1	280x280x80	12	16	192	192
DISTRIBUTION		c				

CARACTÉRISTIQUES DE MANIPULATION

MÉTHODE DE MANIPULATION (DURÉE DE CONSERVATION) : 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 gelés. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur 5°C.	Une fois décongelé, ne pas recongeler
--	---	---------------------------------------