

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008060
Date de mise à jour:	20/08/2023

DÉNOMINATION	GÂTEAU (ESP) GM.GÂTEAU AUX CAROTTES (HORECA)
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	GÂTEAU (ESP) GM.CAROTTE GÂTEAU (HORECA)
	Description de la catégorie	Gâteau aux carottes aux épices, fourré au fromage à la crème, décoré en surface d'un glaçage à l'orange et de copeaux de noix de coco grillés.
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1
	Poids par unité net (gr)	2 000 000
	Poids par unité brut (gr)	2 200 000
	Poids brut de reconditionnement (gr)	2 200 000
	Poids unitaire approximatif	2 000 000
	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.	Génoise : [farine de BLÉ, ŒUF, huile de tournesol, sucre, carotte (12%), amidon modifié (E1422), lactosérum, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arôme, cassonade, NOIX, cannelle, gingembre, clous de girofle, 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), conservateur (E202), ferments LACTIQUES, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), graisse végétale (palme), antiagglomérant (E551), antioxydants (E306, E304), dextrose, stabilisant (E401) , amidon de maïs modifié, antiagglomérant (E551)] ; Noix de coco; Glaçage à l'orange : [Graisse végétale entièrement hydrogénée (noix de coco, tournesol), LAIT écrémé, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes, glycérine (E422), LACTOSE, colorants (E102*, E124*), amidon de maïs] ; Agent démoulant (huile végétale (colza), cire végétale, émulsifiant (E322)). *Peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants.
--	---

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

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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008060
Date de mise à jour:	20/08/2023

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	carotte, cannelle, gingembre et clous de girofle
	Saveur	carotte, cannelle, gingembre et clous de girofle
	Aspect	voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,95
	Humidité du SSD	42,6
	Ph.	6,3

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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES RÈGLEMENT CE 2073/2005 et critères préconisés par BioPastis.	Listeria Monocytogenes : absence/25g, Entérobactéries totales : 3×10^3/gr, Aérobie mésophile 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

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Pol.Ind.Alto Losar, parcl. 4

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008060
Date de mise à jour:	20/08/2023

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format circulaire, socle cartonné, boîte cartonnée.
---------------------------	---

EAN13 :	8436028730667	DUN 14 (unité) :	08436028730667
DUN 14 (boîte pleine) :	18436028730664	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
10169	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 plus congeler
---	---	--------------------------------------