

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Ind. Pol. Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008133
Date de mise à jour:	28/07/2023

DÉNOMINATION	TARTON GM. FROMAGES ET FRUITS DES FORÊTS
--------------	--

DATES PRODUITS	Marque déposée	TARTON GM. FROMAGES ET FRUITS DES FORÊTS
	Description de la catégorie	Génoise à la vanille, mousse au fromage, décorée en surface de confiture à la framboise. cassis rouges et noirs et miettes de génoise rouge
	Présentation / nombre de coupes	1 boîte / 1 pièce.
	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	

<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. Règlement CE1169/2011 du 25 octobre relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.</p>	<p>Génoise : [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, huile de tournesol, amidon modifié, poudres à lever (E450, E500ii), émulsifiant (E471, E466, E481), enzymes, dextrose, antiagglomérant (E551), arôme, agent de support (E1520)], Mélange LAITIER : [LAIT écrémé, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), émulsifiants (E475, E435, E433, E471), stabilisants (E412, E407), sel, colorant (E160a), dextrose, stabilisant (E401), amidon de maïs modifié, antiagglomérant (E551)] ; Fruits des bois (5%) (groseilles), chapelure de génoise rouge : [sucre, amidon modifié (E1422), lactosérum, poudre à lever (E500ii, E450i), sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E477), arômes, cacao, acidulant (E501i), colorant (E124* : SULFITES)] ; Glucose et sirop de fructose, stabilisants (E440ii, E407), acidulant (E330, E332iii), sel, conservateur (E202). *Peut avoir des effets négatifs sur l'activité et l'attention des enfants</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, de soja et d'arachides
---	--

<p>OH MON DIEU</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
---	--------------

CONSUMMATEUR DE DESTINATION	Grand public
-----------------------------	--------------

CONSUMMATEUR À RISQUE	Allergie : gluten, œuf, lait, sulfites, soja, fruits à coque
-----------------------	--

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Ind. Pol. Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008133
Date de mise à jour:	28/07/2023

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 ORGANOLEPTIQUE	Couleur	clair
	Odeur	fromage et framboise
	Saveur	fromage et framboise
	Aspect	Voir la photo

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES CHIMIE	Aww	0,92
	Humidité du SSD	43.3
	Ph.	6.3

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (PAR 100 grs.)	Énergie	1 152 kJ /275 kcal
	Graisses	11,8g
	Graisses saturées	8,26g
	Hydrates de carbone	36g
	Sucres	26,6g
	Protéine	4,7g
	Sel	0,26g

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

CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUE

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Ind. Pol. Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

CODE DE L'ARTICLE:	02008133
Date de mise à jour:	28/07/2023

FORMATS DE PRÉSENTATION :	Format circulaire 24 cm avec socle et boîte en carton.
---------------------------	--

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
10024	1	280X280X110	12	13	156	156
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 congelé. Date secondaire : 7 jours à compter de la date de décongélation au réfrigérateur à 5 °C	Une fois décongelé, ne plus congeler.
--	--	---------------------------------------

FICHE PRODUIT

BIOPASTIS SL

Ind. Pol. Alto Losar, parcelle 4.

45800 – Quintanar de la Orden – Tolède - Espagne

B45316742

