



1991 2006 • GÂTEAU BASQUE PDx12



6 UV



900 g / UV



27 cm



Surgelé



Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

- Gamme « Solutions Desserts »
- Prédécoupé : gain de temps et mise en œuvre simplifiée

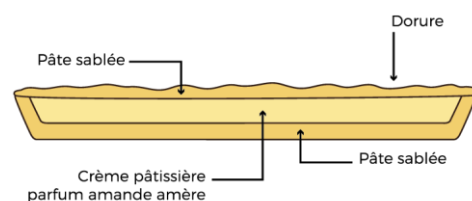

PRO à PRO

 Date de validation
10/01/2023


DESCRIPTION PRODUIT

GATEAU BASQUE, PREDECOUPE PAR 12, SURGELE

Gâteau rond à bords lisses composé d'une pâte sablée fourrée de crème pâtissière parfum amande amère, prédécoupé par 12.



COMPOSITION

Ingrédients

Eau ; farine de **blé** 27,88% ; sucre ; préparation pour crème pâtissière (sucre ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de **lait** écrémé ; poudre de **crème**) ; graisse végétale de palme ; **œufs** entiers ; arôme naturel ; poudres à lever : E450, E500 ; sel ; concentré (carotte et potiron).

La farine est d'origine France.

Allergènes

Contient : gluten, lait, œufs.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja.

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Certification

IFS, BRC



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1313*
Energie (kcal)	313*
Matières grasses (g)	12*
Dont acides gras saturés (g)	5,6*
Glucides (g)	47*
Dont sucres (g)	22*
Protéines (g)	4,3*
Sel (g)	0,53*

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)

* Valeurs obtenues par calcul



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 15 novembre 2019, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Au FOUR

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.
Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat allant au four.
Le réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four.
Le laisser reposer 15 minutes avant de servir.

En FROID POSITIF à +4°C

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat de service.
Le laisser décongeler 5h à +4°C.

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C)

Sortir le gâteau du congélateur et retirer son emballage.
Le démouler et le placer sur un plat de service.
Le laisser décongeler 2h à +20/25°C.



10 minutes à 180°C



5 heures à +4°C



2 heures à +20/25°



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	278x278x22	15
	Flow pack marketé	Plastique (polypropylène)	280x280x22	7
Secondaire	Caisse de regroupement + étiquette	Carton	570x288x104	348



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251511991005	03251511991012	03251511991036
Poids net (kg)	0,90	5,4	496,8
Poids brut (kg)	0,92	5,835	563,534
LxIxH (mm)	278x278x22	570x288x104	800x1200x1918
Nombre d'UV	1	6	552

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	17	92*	552	1918
100*120	-	-	-	-	-

*Dont 24 colis sur la tranche

CODE EMBALLEUR : 64134 A

