

État	Validé
Code article	121930100
Dénomination légale	Gâteau au chocolat avec cœur coulant, cuit surgelé
Utilisation	CUIT
État	SURGELE
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3498842090209
EAN colis	13498842090206
EAN palette	23498842090203
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
ARGENTON	Z.I. les Narrons, Argenton sur Creuse 36200 France	36006	IFS, BIO, BRC

DESCRIPTION

Description



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

ŒUF**, sucre, chocolat 19,4% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille), **BEURRE**, farine de **BLÉ**, eau, cacao en poudre, poudre de **LAIT** demi écrémé

**Œufs issus de poules élevées au sol

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobic Mésophile 30°C	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Levures-Moisissures	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Salmonella spp	Non détecté /25g	
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1683	kJ	
Energie	403	kcal	
Matières grasses	24	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	15	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	39	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	33	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	2,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,11	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Mettre le fondant surgelé sur une assiette micro-ondable 45 secondes à puissance maximum pour un micro onde de 850 Watts. Se conserve 6 jours maximum entre 0 et 4°C.
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 5 jours maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
DDM/DLUO	547 Jours

CONDITIONNEMENT

Description du conditionnement

Colis de 20 pièces

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Caisse carton Sac plastique Etiquette Etiquette
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,090	0,090	
Colis	1,800	1,990	395x291x67
Palette	316,800	372,262	1200x800x1624

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	20	8	22	176	3520	Palette EURO (800 X 1200)