

FICHE TECHNIQUE



Individuel rectangle Trois Chocolats 60g

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

EXP11

3300081240119

28/09/2023

1.0+

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao, Bavaroise Chocolat Noir, Bavaroise Chocolat Lait et Mousse Chocolat Blanc - Surgelé

Finition : Velours Chocolat Noir

Origine : France - Site de production basé à Saint Malo (35)

Descriptif du produit

Conservation : Produit surgelé à conserver à -18°C

Date de Durabilité Minimale DDM : **18 mois**

Mode d'emploi : Décongeler 12h en chambre froide positive (+4°C). Après décongélation, à conserver 48 heures maximum entre 0°C et +4°C

Dimensions : (H x L x l) : **35.0 mm x 80.0 mm x 40.0 mm**

Poids : **60.0 g**

Description qualitative :

Velours Chocolat Noir	1.1%
Mousse Chocolat Blanc	27.3%
Bavaroise Chocolat Lait	27.3%
Bavaroise Chocolat Noir	27.3%
Biscuit Joconde Cacao	17%

Composition détaillée

Ingrédients :

CREME, eau, chocolat blanc 9.1% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), sucre, chocolat noir 6.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), chocolat LAIT 5.7% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFs, OEUFs entiers, blancs d'OEUFs, poudre d'AMANDES, poudre de LAIT, BEURRE, beurre de cacao, poudre de cacao 0.5% (poudre de cacao maigre, acidifiant : E501), gélatine bovine, farine de BLE

Allergènes : Contient : **Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten**

Peut contenir : **Sésame, Soja, Arachides et autres Fruits à coque**

Origine ingrédients primaires : Chocolat blanc, lait et noir : Origine France / Crème : Origine France / Œufs : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)	Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g			
Salmonella	Absence/25g			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g			
E.coli	< 10/g			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g			
Flore lactique	Recherchée			
Ratio flore totale / bactéries lactiques	< 100			
Bacillus Cereus	< 100/g			
Listeria Monocytogène	Absence/25g			
	Energie (kJ)	1388	Glucides (g)	21,0
	Energie (kcal)	334	dont Sucres (g)	21,0
	Matières Grasses (g)	25,0	Fibres Alimentaires (g)	1,1
	dont Acides Gras Saturés (g)	14,0	Protéines (g)	5,7
	Sel (g)	0,13		
	Sodium (mg)	51,46		

OGM / Ionisation

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2009 et 1830/2003 / Pas de Traitement par Ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Conditionnement

Emballage primaire : Talonnette à rabat en carton (fibres vierges) résistant à la graisse et contact alimentaire

Emballage secondaire (UVC) : carton petite cannelure

Dimensions extérieures carton (en mm) : 370 x 291 x 75

Poids brut palette : 354 Kg

Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches

Poids brut carton : 1924 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 1620 g

Photo

