

# FICHE TECHNIQUE



## Demi-cadre pistache fruits rouges 2500g

Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
EXP20	#####	14/11/2023	0.0

**Dénomination Légale de Vente :** Biscuit Joconde Pistache Fruits Rouges, Marmelade Fruits Rouges, Bavaroise parfum Pistache - Surgelé

**Finition :** Glaçage vert

**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 360.0 mm x 280.0 mm** **Poids :** **2500.0 g**

**Description qualitative :**

Glaçage Vert	<b>10.8%</b>
Bavaroise parfum Pistache	<b>33.9%</b>
Biscuit Joconde Amandes Fruits Rouges (Pistache fruits)	<b>14.3%</b>
Marmelade Fruits Rouges	<b>26.8%</b>
Biscuit Joconde Amandes Fruits Rouges (Pistache fruits)	<b>14.3%</b>

### Composition détaillée

**Ingrédients :** Garniture fruits rouges 26.2% (fruits rouges 63% (groseille, cranberry, cassis), sucre, eau, féculé de manioc, Epaississant : E415 - E410), CREME, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), eau, sucre, OEUFs entiers, blancs d'OEUFs, poudre d'AMANDES, jaunes d'OEUFs, pâte de PISTACHE 3.2%, farine de BLE, BEURRE, poudre de LAIT, gélatine bovine, framboises 0.9%, AMANDES effilées, concassé d'AMANDES, colorant vert : E141ii

**Allergènes :** Contient : **Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten** Peut contenir : **Sésame, Arachides, Soja et autres Fruits à coque**

**Origine ingrédients primaires :** Garniture de fruits rouges : Origine France / Crème : Origine France / Pistache : Etats-Unis, Iran et Turquie

### Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)

### Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	986	Glucides (g)	26,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	236	dont Sucres (g)	21,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	12,0	Fibres Alimentaires (g)	1,0				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	4,7	Protéines (g)	5,4				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>47,24</td> </tr> </tbody> </table>				Sel (g)	0,12	Sodium (mg)	47,24
Sel (g)	0,12								
Sodium (mg)	47,24								
Ratio flore totale / bactéries lactiques	< 100								
Bacillus Cereus	< 100/g								
Listeria Monocytogène	Absence/25g								

### 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 : 509 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2804 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2500 g

### Photo

