

Dénomination : Moelleux chocolat premium - Surgelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 10 x 2 pièces
Poids : 1.800 kg
Dimensions : Ø 7 cm
Estampille : FR 76 240 007 CE
Code emballer : EMB 76240A
Nomenclature douanière : 1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : Œufs entiers, chocolat noir 22.4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), beurre (**lait**), sucre, huile végétale (tournesol, colza), farine de **blé (gluten)**, **lait** demi-écrémé, poudre de cacao 1.2%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates – carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**).

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de soja, céleri, crustacé, fruits à coques, sésame, moutarde, poisson, sulfites, mollusques, lupin et arachides.

Informations ingrédients

Origines ingrédients primaires	
Chocolat :	Union Européenne
OGM / Contaminants / Ionisation	
OGM :	ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Contaminants :	ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.
Ionisation :	ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.
Autres	
MGH (Matières grasses hydrogénées) :	Non
Compatible Halal :	Oui
Végétarien :	Oui
Vegan :	Non

Conservation

DDM (jours) : 730

DLV (jours)* : 180

À conserver 5 jours maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

*hors promotion et déstockage

Remise en oeuvre

Pour un moelleux chaud et coulant : Au four traditionnel préchauffé, réchauffer 16 minutes à 180°C OU Au four micro-ondes, réchauffer 40-50s à 750W (selon la puissance de votre four). Pour un moelleux froid et fondant (sans coulant) : Laisser décongeler 2h à +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1854 / 446
Matières grasses (g)	32.6
dont acides gras saturés (g)	16.3
Glucides (g)	31.4
dont sucres (g)	25.2
Fibres alimentaires (g)	1.9
Protéines (g)	5.8
Sel (g)	0.16
Sodium (mg)	65

Nutrition Facts	
20 servings per container	
Serving size	(90g)
Amount Per Serving	
Calories	400
% Daily Value*	
Total Fat 29g	37%
Saturated Fat 14.7g	74%
Trans Fat 0.2g	
Cholesterol 125mg	42%
Sodium 60mg	3%
Total Carbohydrate 28g	10%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 23g	
Includes 22g Added Sugars	44%
Protein 5g	10%
Vitamin D 1mcg	4%
Calcium 47.8mg	4%
Iron 5mg	30%
Potassium 206mg	4%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Critères microbiologiques en UFC

	m	M
Flore aérobie à 30°C	100 000	1 000 000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	100	1 000
Salmonella	Non détecté /25g	-
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	100

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Sachet plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	390 x 296 x 62	
Poids brut (kg)	2.020	
Poids net (kg)	1.800	
*dimensions extérieures		

Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478571688	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478571682	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	200 (25 couches de 8)	250 (25 couches de 10)
Poids net (kg)	360.0	450.0
Poids brut (kg)**	404.0	505.0
Hauteur (m)**	1.55	1.55
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motif révision
1	23/06/2022	Création
2	13/12/2022	Mise à jour des ingrédients du chocolat