

Dénomination : Petits fours Art Deco - Surgelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 1 plateau de 48 pièces
Poids : 0.550 kg
Dimensions : -
Estampille : FR 35 125 007 CE
Code emballer : EMB 35125B
Nomenclature douanière : 1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

- (1) 8 Choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait
- (2) 8 Biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat
- (3) 8 Crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille
- (4) 8 Biscuits à la noix de coco, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre
- (5) 8 Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco
- (6) 8 Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée

Composition globale :

Ingrédients : Crème 10,5% (**lait**), sucre, **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers, beurre 5,4% (**lait**), farine de **blé (gluten)**, eau, purée de fraise 4% (fraise, sucre, eau), **amande** en poudre 4%, purée de fruit de la passion 3,9% (jus de fruit de la passion, sucre, eau), chocolat de couverture noir [58% de cacao] 3,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), compotée de mangue semi confite 3,7% (mangue, sirop de glucose, sucre, eau, jus de citron), chocolat de couverture au lait 3,6% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), purée de framboise 3% (framboise, sucre), framboise 3%, purée de mangue 2,5%, biscuit au cacao 2,4% (**œufs** entiers, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de **blé (gluten)**, poudre de blancs d'**œufs**, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), jaunes d'**œufs**, noix de coco râpée 1,9%, sirop de glucose, blancs d'**œufs**, purée de fraise Mara des bois 1,2% (fraise, sucre), sucre roux, sucre glace, fromage blanc 1% (**lait**), crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 0,8% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), huile végétale (tournesol, colza), **noisette** hachée 0,7%, caramel 0,6% (sucre, eau, sirop de glucose), purée de noix de coco 0,6% (eau, poudre de lait de coco (contient **lait**), lait de coco, sucre), chocolat au lait et aux noisettes gianduja 0,6% (sucre, **noisette**, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium, dextrose), fécule de pomme de terre, brisure de crêpe dentelle (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge (gluten)**, sel), beurre de cacao, gélatine de bœuf, **amande** 0,3%, sucre inverti, arôme naturel de noix de coco 0,2% (contient **lait**), jus de citron vert, jus de citron à base de concentré, sel, extrait de vanille Bourbon 0,03%, gélifiant : agar-agar, fleur de sel de Guérande 0,01%, colorant : jus concentré de betterave, épaississant : gomme xanthane, sous-produit issu de vanille.

Composition détaillée :

Choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait : Crème 20,5% (**lait**), **œufs** entiers, beurre (**lait**), eau, farine de **blé (gluten)**, jaunes d'**œufs**, **lait** demi-écrémé, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 6,1% (sucre, crème (crème de **lait**, stabilisant : carraghénanes), beurre salé au sel de Guérande (**lait**)), caramel 4,9% (sucre, eau, sirop de glucose), sucre, chocolat de couverture au lait 1,7% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), poudre d'**amande**, gélatine de bœuf, sucre roux, sel.

Biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat : chocolat de couverture noir [58% de cacao] 30,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), biscuit au cacao 23,8% (**œufs** entiers, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de **blé (gluten)**, poudre de blancs d'**œufs**, poudres à lever : diphosphates – carbonates de sodium (contient amidon de **blé (gluten)**), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **lait** demi-écrémé, crème 11,7% (**lait**), jaunes d'**œufs**, brisure de crêpe dentelle (farine de **blé (gluten)**, sucre, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge (gluten)**, sel), beurre de cacao, eau, sucre, gélatine de bœuf, fleur de sel de Guérande 0,1%.

Crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille : farine de **blé (gluten)**, crème (**lait**), purée de framboise 13,9% (framboise, sucre), framboise 13,9%, sucre, poudre d'**amande**, **lait** demi-écrémé, sucre roux, beurre (**lait**), eau, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), gélatine de bœuf, jus de citron à base de concentré, fécule de pomme de terre, extrait de vanille Bourbon 0,1%, épaississant : gomme xanthane, sous-produit issu de vanille.

Biscuits à la noix de coco, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre : purée de fraise 19,6% (fraise, sucre, eau), sucre, beurre 10,0% (**lait**), crème (**lait**), **œufs** entiers, sirop de glucose, purée de fraise Mara des bois 6,1% (fraise, sucre), fromage blanc 4,9% (**lait**), poudre d'**amande**, noix de coco râpée 4,5%, purée de noix de coco 3,2% (eau, poudre de lait de coco (contient **lait**), lait de coco, sucre), fécule de pomme de terre, eau, jus de citron vert, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), farine de **blé (gluten)**, blancs d'**œufs**, gélatine de bœuf, colorant : jus concentré de betterave.

Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco : purée de fruit de la passion 18,6% (jus de fruit de la passion, sucre, eau), compotée de mangue semi confite 17,9% (mangue, sirop de glucose, sucre, eau, correcteur d'acidité : acide citrique), purée de mangue 12,3%, sucre, **œufs** entiers, eau, noix de coco râpée 4,8%, beurre 4,7% (**lait**), poudre d'**amande**, huile végétale (tournesol, colza), **lait** demi-écrémé, **amande** 1,6%, sucre inverti, arôme naturel de noix de coco 1,3% (contient **lait**), farine de **blé (gluten)**, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates – phosphates de calcium), blancs d'**œufs**, gélifiant : agar-agar.

Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée : chocolat de couverture au lait 26,9% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), crème (**lait**), **lait** demi-écrémé, sucre glace, sucre, blancs d'**œufs**, chocolat de couverture noir [58% de cacao] 5,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines), **noisette** hachée 5,6%, chocolat au lait et aux noisettes gianduja 5,3% (sucre, **noisette**, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), jaunes d'**œufs**, eau, poudre d'**amande**, huile végétale (tournesol, colza), gélatine de bœuf.

Allergènes

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

Informations ingrédients

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 :	Non
Vegan :	Non

Conservation

DDM (jours) : 547

DLV (jours)* : 180

À conserver 24 heures 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

Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 2h.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1263 / 302
Matières grasses (g)	16.0
dont acides gras saturés (g)	8.1
Glucides (g)	33.0
dont sucres (g)	26.5
Fibres alimentaires (g)	2.5
Protéines (g)	5.3
Sel (g)	0.18
Sodium (mg)	73

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	(69g)
Amount Per Serving	
Calories	210
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 5.6g	28%
Trans Fat 0.09g	
Cholesterol 45mg	15%
Sodium 50mg	2%
Total Carbohydrate 23g	8%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 18g	
Includes 14g Added Sugars	28%
Protein 4g	8%
Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 36mg	2%
Iron 0.8mg	4%
Potassium 105mg	2%
*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 / g

	m	M
Flore aérobies à 30°C	100 000	1 000 000
Flore lactique	A rechercher	-
Rapport Flore/Lactique	100	-
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	Plateau en carton Film plastique Etui en carton	
Dimension* (mm)	390 x 296 x 50	
Poids brut (kg)	0.820	
Poids net (kg)	0.550	
*dimensions extérieures		

Palettisation		
EAN13 (UVC)	3700478517044	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478517048	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	280 (35 couches de 8)	350 (35 couches de 10)
Poids net (kg)	154.0	192.5
Poids brut (kg)**	229.6	287.0
Hauteur (m)**	1.75	1.75
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motifrévision
1	02/12/2022	Création