


FICHE TECHNIQUE

	Demi-cadre Craquant Chocolat 2.6 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP02	3300081210020	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao, Praliné Feuilletine et Bavaoise Chocolat Noir - Surgelé					
Finition : Velours Chocolat Noir et Volutes de Glaçage 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 360.0 mm x 280.0 mm	Poids : 2600.0 g														
Description qualitative : <table> <tr> <td>Glaçage au Chocolat</td><td>0.3%</td></tr> <tr> <td>Velours Chocolat Noir</td><td>1.7%</td></tr> <tr> <td>Bavaoise Chocolat Noir</td><td>22.6%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>13.2%</td></tr> <tr> <td>Bavaoise Chocolat Noir</td><td>22.6%</td></tr> <tr> <td>Praliné Feuilletine</td><td>26.1%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>13.2%</td></tr> </table>		Glaçage au Chocolat	0.3%	Velours Chocolat Noir	1.7%	Bavaoise Chocolat Noir	22.6%	Biscuit Joconde Cacao	13.2%	Bavaoise Chocolat Noir	22.6%	Praliné Feuilletine	26.1%	Biscuit Joconde Cacao	13.2%
Glaçage au Chocolat	0.3%														
Velours Chocolat Noir	1.7%														
Bavaoise Chocolat Noir	22.6%														
Biscuit Joconde Cacao	13.2%														
Bavaoise Chocolat Noir	22.6%														
Praliné Feuilletine	26.1%														
Biscuit Joconde Cacao	13.2%														

Composition détaillée	
Ingrédients : CREME, praliné AMANDE NOISETTE 14.9% (sucre, AMANDES 25%, NOISETTES 25%), eau, chocolat noir 10.4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), sucre, brisures de crêpe dentelle 7.5% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT demi-écrémé, sel), OEUFS entiers, blancs d'OEUFs, poudre d'AMANDES, jaunes d'OEUFs, chocolat LAIT 3.7% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), poudre de LAIT, BEURRE, beurre de cacao, poudre de cacao 0.8% (poudre de cacao maigre, acidifiant : E501), farine de BLE, glaçage au chocolat (sirop de glucose-fructose, eau, chocolat 5% (poudre de cacao, sirop de glucose-fructose, pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, humectant : E422, amidon modifié, épaississant : E440, acidifiant : Acide lactique E270, Conservateur : Sorbate de potassium E202, sel, affermissant : E509), gélatine bovine	
Allergènes : Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten	Peut contenir : Sésame, Arachides et autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires : Praliné amandes noisettes : Origine France / Chocolat noir : Origine France / Brisure de crêpe dentelle : Origine France	

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1517	Glucides (g)	33,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	364	dont Sucres (g)	29,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	22,0	Fibres Alimentaires (g)	2,6				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	9,3	Protéines (g)	7,1				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>64,32</td></tr></table>				Sel (g)	0,16	Sodium (mg)	64,32
Sel (g)	0,16								
Sodium (mg)	64,32								
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 : 526 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2904 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2600 g

Photo
