

# FICHE TECHNIQUE

 <p><b>Demi-cadre Craquant Chocolat 2.6 kg</b></p>	<p><b>Code Produit</b></p> <p><b>Gencod Produit</b></p> <p><b>Mise à Jour</b></p> <p><b>Version</b></p>	<b>EXP02</b>	<b>3300081210020</b>	<b>28/09/2023</b>	<b>1.0+</b>
<u>Dénomination Légale de Vente :</u>	Biscuit Joconde Cacao, Praliné Feuilletine et Bavaroise Chocolat Noir - Surgelé				
<u>Finition :</u>	Velours Chocolat Noir et Volutes de Glaçage Noir				
<u>Origine :</u>	France - Site de production basé à Saint Malo (35)				

Descriptif du produit																
<u>Conservation :</u>	Produit surgelé à conserver à -18°C	<u>Date de Durabilité Minimale DDM :</u>														
<u>Mode d'emploi :</u>	Décongeler 12h en chambre froide positive (+4°C). Après décongélation, à conserver 48 heures maximum entre 0°C et +4°C															
<u>Dimensions :</u> (H x L x l)	<b>35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm</b>	<u>Poids :</u> <b>2600.0 g</b>														
<u>Description qualitative :</u>	<table> <tr> <td>Glaçage au Chocolat</td><td><b>0.3%</b></td></tr> <tr> <td>Velours Chocolat Noir</td><td><b>1.7%</b></td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Noir</td><td><b>22.6%</b></td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td><b>13.2%</b></td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Noir</td><td><b>22.6%</b></td></tr> <tr> <td>Praliné Feuilletine</td><td><b>26.1%</b></td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td><b>13.2%</b></td></tr> </table>		Glaçage au Chocolat	<b>0.3%</b>	Velours Chocolat Noir	<b>1.7%</b>	Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>	Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>	Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>	Praliné Feuilletine	<b>26.1%</b>	Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>
Glaçage au Chocolat	<b>0.3%</b>															
Velours Chocolat Noir	<b>1.7%</b>															
Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>															
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>															
Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>															
Praliné Feuilletine	<b>26.1%</b>															
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>															

Composition détaillée		
<u>Ingrédients :</u>	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'OEUVFS, poudre d'AMANDES, jaunes d'OEUVFS, 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	
<u>Allergènes :</u>	Contient : <b>Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten</b>	Peut contenir : <b>Sésame, Arachides et autres Fruits à coque</b>
<u>Origine ingrédients primaires :</u>	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 Aérobic Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	9,3	Protéines (g)	7,1
Flore lactique	Recherchée	Sel (g)	0,16		
Ratio flore totale / bactéries lactiques	< 100				
Bacillus Cereus	< 100/g			Sodium (mg)	64,32
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	

Rédigé et Validé par la Responsable qualité & Innovation : Noémie BEZIER

v10