

FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Opéra 2.2 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP04	3300081210044	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale de Vente : Biscuits Joconde nature imbibés de sirop au café, crème au beurre café, ganache chocolat noir					
Finition : Glaçage noir					
Origine : France - Site de production basé à Saint Malo (35)					

Descriptif du produit			
<u>Conservation :</u>			

Composition détaillée	
Ingrédients : Biscuit recette boudoir (sucre, farine de BLE, OEUFs entiers, eau, sucre inverti, émulsifiant : E471, sel, poudre à lever: E503ii, conservateur : E282), BEURRE, sucre, eau, chocolat noir 12.4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), 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), blancs d'OEUFs, extrait de café 3.3% (café, eau, sucre), poudre de LAIT	
Allergènes :	Contient : Lait, Oeufs, Soja, Gluten Peut contenir : Sésame, Arachides et Fruits à coque
Origine ingrédients primaires : Crème : Origine France / Chocolat noir : Origine France / Extrait de café : Origine France	

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1591	Glucides (g)	44,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	381	dont Sucres (g)	37,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	21,0	Fibres Alimentaires (g)	1,2				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	13,0	Protéines (g)	3,3				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,04</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>17,15</td></tr></table>				Sel (g)	0,04	Sodium (mg)	17,15
Sel (g)	0,04								
Sodium (mg)	17,15								
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 : 456 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2504 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2200 g

Photo
