

FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Framboisier 2 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version																
		EXP06	3300081210068	28/09/2023	1.0+																
<u>Dénomination Légale de Vente :</u>	Biscuit lisse boudoir imbibé de sirop framboise, mousse framboise avec inclusion de framboises																				
<u>Definition :</u>	Chablon Rose																				
<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>	18 mois																		
<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> <u>(H x L x l)</u>	35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm	<u>Poids :</u>	2000.0 g																		
<u>Description qualitative :</u>	<table> <tr><td>Chablon Rouge</td><td>2.4%</td></tr> <tr><td>Crème Framboise</td><td>21.4%</td></tr> <tr><td>Sirop d'Imbibage Framboise</td><td>7.1%</td></tr> <tr><td>Biscuit recette Boudoir</td><td>13.1%</td></tr> <tr><td>Crème Framboise</td><td>21.4%</td></tr> <tr><td>Framboises Williamette</td><td>14.3%</td></tr> <tr><td>Sirop d'Imbibage Framboise</td><td>7.1%</td></tr> <tr><td>Biscuit recette Boudoir</td><td>13.1%</td></tr> </table>					Chablon Rouge	2.4%	Crème Framboise	21.4%	Sirop d'Imbibage Framboise	7.1%	Biscuit recette Boudoir	13.1%	Crème Framboise	21.4%	Framboises Williamette	14.3%	Sirop d'Imbibage Framboise	7.1%	Biscuit recette Boudoir	13.1%
Chablon Rouge	2.4%																				
Crème Framboise	21.4%																				
Sirop d'Imbibage Framboise	7.1%																				
Biscuit recette Boudoir	13.1%																				
Crème Framboise	21.4%																				
Framboises Williamette	14.3%																				
Sirop d'Imbibage Framboise	7.1%																				
Biscuit recette Boudoir	13.1%																				
Composition détaillée																					
<u>Ingrédients :</u>	Biscuit recette boudoir (sucre, farine de BLE, OEUFS entiers, eau, sucre inverti, émulsifiant : E471, sel, poudre à lever: E503ii, conservateur : E282), CREME, framboises 14.3%, purée de framboise 12.3% (framboise 85%, sirop de sucre inverti), sucre, préparation en poudre pour mousse bavaroise (sucre, LACTOSE, dextrose, gélatine bovine), eau, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), colorants rouges : E120 - E160c																				
<u>Allergènes :</u>	Contient : Lait, Oeufs, Gluten	Peut contenir : Sésame, Arachides, Fruits à coque, Soja																			
<u>Origine ingrédients primaires :</u>	Purée de framboise : Origine France / Crème : Origine France / Chocolat blanc : Origine France																				
Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)																					
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1115	Glucides (g)	38,0																
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	266	dont Sucres (g)	31,0																
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	11,0	Fibres Alimentaires (g)	1,2																
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	7,0	Protéines (g)	3,1																
Flore lactique	Recherchée	<table> <tr><td>Sel (g)</td><td>0,04</td></tr> <tr><td>Sodium (mg)</td><td>16,40</td></tr> </table>				Sel (g)	0,04	Sodium (mg)	16,40												
Sel (g)	0,04																				
Sodium (mg)	16,40																				
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 : 421 Kg																			
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches		Poids brut carton : 2304 g																			
Nombre de pièces / carton : 1		Poids net marchandise : 2000 g																			
Photo																					
																					