


FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Framboisier 2 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP06	3300081210068	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale de Vente : Biscuit lisse boudoir imbibé de sirop framboise, mousse framboise avec inclusion de framboises					
Finition : Chablon Rose					
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), 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
Allergènes :	Contient : Lait, Oeufs, Gluten Peut contenir : Sésame, Arachides, Fruits à coque, Soja
Origine ingrédients primaires :	Purée de framboise : Origine France / Crème : Origine France / Chocolat blanc : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
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
