

FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Fraisier 2.8 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP08	3300081210082	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale : Biscuit lisse recette Boudoir imbibé de sirop de framboise et kirsch, bavaoise parfum vanille avec inclusion de fraises, biscuit Joconde nature imbibé de sirop de framboise et kirsch					
Finition : Chablon rouge et glaçage rose					
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) Description qualitative :	360.0 mm x 35.0 mm x 280.0 mm Poids : 2800.0 g																		
<table border="0"> <tr> <td>Glaçage rose (betterave)</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>Chablon Rouge</td><td>0.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)</td><td>3.5%</td></tr> <tr> <td>Sirop de framboise et kirsch (fraisier)</td><td>4.4%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Nature</td><td>13.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)</td><td>31.4%</td></tr> <tr> <td>Demi-fraises enrobées</td><td>26.2%</td></tr> <tr> <td>Sirop de framboise et kirsch (fraisier)</td><td>4.4%</td></tr> <tr> <td>Biscuit recette Boudoir</td><td>9.6%</td></tr> </table>		Glaçage rose (betterave)	7%	Chablon Rouge	0.3%	Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	3.5%	Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%	Biscuit Joconde Nature	13.3%	Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	31.4%	Demi-fraises enrobées	26.2%	Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%	Biscuit recette Boudoir	9.6%
Glaçage rose (betterave)	7%																		
Chablon Rouge	0.3%																		
Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	3.5%																		
Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%																		
Biscuit Joconde Nature	13.3%																		
Bavaoise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	31.4%																		
Demi-fraises enrobées	26.2%																		
Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%																		
Biscuit recette Boudoir	9.6%																		

Composition détaillée	
Ingrédients :	Demi-fraises enrobées 26.2% (fraise 99.5%, amidon modifié de maïs), eau, CREME, sucre, biscuit recette boudoir (sucre, farine de BLE, OEUFs entiers, eau, sucre inverti, émulsifiant : E471, sel, poudre à lever: E503ii, conservateur : E282), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), jaunes d'OEUFs, OEUFs entiers, blancs d'OEUFs, poudre d'AMANDES, purée de framboise 1.8% (framboise 85%, sirop de sucre inverti), poudre de LAIT, farine de BLE, BEURRE, gélatine bovine, arôme naturel de vanille 0.4%, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), spiritueux à base de kirsch 0.1% (alcool éthylique, kirsch 33%, arôme), ingrédient colorant rouge : jus concentré de betterave, colorants rouges : E120 - E160c
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten Peut contenir : Soja, Sésame, Arachides et autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Fraises : Origine France / Purée de fraise : Origine France / Crème : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	835	Glucides (g)	27,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	199	dont Sucres (g)	22,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	8,1	Fibres Alimentaires (g)	0,9				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	3,8	Protéines (g)	3,9				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,07</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>28,85</td></tr></table>				Sel (g)	0,07	Sodium (mg)	28,85
Sel (g)	0,07								
Sodium (mg)	28,85								
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 : 561 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 3104 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2800 g

Photo
