

FICHE TECHNIQUE

	Demi-cadre chocolat caramel 2.9 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP14	3300081210143	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao, Crémeux Caramel Salé, Croquant Amande, Bavaroise Chocolat Noir - Surgelé					
Finition : Glaçage chocolat					
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) : 35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm	Poids : 2900.0 g														
Description qualitative : <table> <tr> <td>Glaçage au Chocolat</td><td>10.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Noir</td><td>16.3%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>13.1%</td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Noir</td><td>16.3%</td></tr> <tr> <td>Crémeux Caramel beurre salé</td><td>25.8%</td></tr> <tr> <td>Croquant Amande</td><td>5.2%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>13.1%</td></tr> </table>		Glaçage au Chocolat	10.3%	Bavaroise Chocolat Noir	16.3%	Biscuit Joconde Cacao	13.1%	Bavaroise Chocolat Noir	16.3%	Crémeux Caramel beurre salé	25.8%	Croquant Amande	5.2%	Biscuit Joconde Cacao	13.1%
Glaçage au Chocolat	10.3%														
Bavaroise Chocolat Noir	16.3%														
Biscuit Joconde Cacao	13.1%														
Bavaroise Chocolat Noir	16.3%														
Crémeux Caramel beurre salé	25.8%														
Croquant Amande	5.2%														
Biscuit Joconde Cacao	13.1%														

Composition détaillée	
Ingrédients : Sucre, BEURRE 12.1%, CREME, 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), eau, blancs d'OEUFs, OEUFS entiers, chocolat noir 6.8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFs, poudre d'AMANDES, AMANDES effilées, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de LAIT, poudre de cacao 0.8% (poudre de cacao maigre, acidifiant : E501), farine de BLE, gélatine bovine, sel 0.1%, caramel (eau, sucre, sirop de glucose, CREME)	
Allergènes : Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten	Peut contenir : Sésame, Arachides et autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires : Chocolat noir : Origine France / Caramel : Origine France / Beurre : Origine France	

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1492	Glucides (g)	31,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	358	dont Sucres (g)	27,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	23,0	Fibres Alimentaires (g)	1,5				
Flora Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	12,0	Protéines (g)	6,0				
Flora lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,22</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>86,25</td></tr></table>				Sel (g)	0,22	Sodium (mg)	86,25
Sel (g)	0,22								
Sodium (mg)	86,25								
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 : 579 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 3204 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2900 g

Photo
