

FICHE TECHNIQUE

	Individuel Chocolat Blanc Exotique 80 g	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP15	3300081240157	28/09/2023	1.0+
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Joconde coco, bavaoise chocolat blanc, crémeux exotique - Surgelé					
<u>Finition :</u> Glaçage jaune, groseille, plaquette chocolat blanc					
<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 : (H x Ø)</u>		45.0 mm x 60.0 mm	<u>Poids :</u> 80.0 g
<u>Description qualitative :</u>			
		Groseilles	1.5%
		Carré chocolat blanc	2.5%
		Glaçage Jaune	10.8%
		Bavaoise Chocolat Blanc	23.2%
		Crémeux Exotique	15.5%
		Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	46.4%

Composition détaillée	
Ingrédients :	Sucre, OEUFs entiers, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), blancs d'OEUFs, poudre d'AMANDES, BEURRE, CREME, eau, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFs, noix de coco 2.9%, farine de BLE, Carré chocolat blanc 2.5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), mélange de fruits exotiques 1.8% (purée de passion 1.5%, purée de mangue 0.3%), groseilles 1.5%, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de LAIT, gélatine bovine, colorant jaune : extrait de carthame, colorant jaune : lutéine
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten Peut contenir : Sésame, Arachide, autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Chocolat blanc : Origine France / Purée de passion et de mangue : Origine France / Œufs : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1429	Glucides (g)	31,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	343	dont Sucres (g)	24,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	21,0	Fibres Alimentaires (g)	1,6				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	11,0	Protéines (g)	6,6				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,14</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>55,23</td></tr></table>				Sel (g)	0,14	Sodium (mg)	55,23
Sel (g)	0,14								
Sodium (mg)	55,23								
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 : 406 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2224 g
Nombre de pièces / carton : 24	Poids net marchandise : 1920 g

Photo
