

# FICHE TECHNIQUE

	<b>Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc 2.5 kg</b>	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP16	3300081210167	28/09/2023	1.0+
<u>Dénomination Légale de Vente :</u>	Biscuit Joconde Coco, Crème Exotique, Bavaroise Chocolat Blanc - Surgelé				
<u>Finition :</u>	Glaçage Jaune et Coco Râpé				
<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>	<b>18 mois</b>
<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> (H x L x l)	<b>35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm</b>	<u>Poids :</u>	<b>2500.0 g</b>
<u>Description qualitative :</u>	Glaçage Jaune et Coco Râpée Bavaroise Chocolat Blanc Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée) Crème Exotique Bavaroise Chocolat Blanc Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)		

Composition détaillée			
<u>Ingrédients :</u>	Sucre, BEURRE, CREME, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), eau, chocolat blanc 7.5% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), blancs d'OEufs, OEUFS entiers, jaunes d'OEufs, poudre d'AMANDES, mélange de fruits exotiques 3% (purée de passion 2.5%, purée de mangue 0.5%), noix de coco 2.1%, farine de BLE, 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 : lutéine, colorant jaune : extrait de carthame		
<u>Allergènes :</u>	Contient : <b>Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten</b>	Peut contenir :	<b>Sésame, Arachide, Soja, autres Fruits à coque</b>
<u>Origine ingrédients primaires :</u>	Chocolat blanc : Origine France / Purée de passion et de mangue : Origine France / Crème : Origine France		

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g			
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1463	Glucides (g)	30,0
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	351	dont Sucres (g)	23,0
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	23,0	Fibres Alimentaires (g)	1,0
Flore Aérobic Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	13,0	Protéines (g)	5,5
Flore lactique	Recherchée				
Ratio flore totale / bactéries lactiques	< 100	Sel (g)	0,12		
Bacillus Cereus	< 100/g	Sodium (mg)	48,95		
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 : 509 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2804 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2500 g

Photo	
	

Rédigé et Validé par la Responsable qualité & Innovation : Noémie BEZIER

v10