


# FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc 2.5 kg	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP16	3300081210167	28/09/2023	1.0+
Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Coco, Crèmeux Exotique, Bavaroise Chocolat Blanc - Surgelé					
Finition : Glaçage Jaune et Coco Râpé					
Origine : France - Site de production basé à Saint Malo (35)					

Descriptif du produit													
<b>Conservation :</b>	Produit surgelé à conserver à -18°C												
<b>Date de Durabilité Minimale DDM :</b>	<b>18 mois</b>												
<b>Mode d'emploi :</b>	Décongeler 12h en chambre froide positive (+4°C). Après décongélation, à conserver 48 heures maximum entre 0°C et +4°C												
<b>Dimensions : (H x L x l)</b>	<b>35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm</b>												
<b>Poids :</b>	<b>2500.0 g</b>												
<b>Description qualitative :</b>	<table> <tr> <td>Glaçage Jaune et Coco Râpée</td><td><b>10.9%</b></td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Blanc</td><td><b>17.4%</b></td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)</td><td><b>14.1%</b></td></tr> <tr> <td>Crèmeux Exotique</td><td><b>26.1%</b></td></tr> <tr> <td>Bavaroise Chocolat Blanc</td><td><b>17.4%</b></td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)</td><td><b>14.1%</b></td></tr> </table>	Glaçage Jaune et Coco Râpée	<b>10.9%</b>	Bavaroise Chocolat Blanc	<b>17.4%</b>	Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	<b>14.1%</b>	Crèmeux Exotique	<b>26.1%</b>	Bavaroise Chocolat Blanc	<b>17.4%</b>	Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	<b>14.1%</b>
Glaçage Jaune et Coco Râpée	<b>10.9%</b>												
Bavaroise Chocolat Blanc	<b>17.4%</b>												
Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	<b>14.1%</b>												
Crèmeux Exotique	<b>26.1%</b>												
Bavaroise Chocolat Blanc	<b>17.4%</b>												
Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	<b>14.1%</b>												

Composition détaillée	
<b>Ingrédients :</b>	<p>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</p>
<b>Allergènes :</b>	Contient : <b>Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten</b> Peut contenir : <b>Sésame, Arachide, Soja, autres Fruits à coque</b>
<b>Origine ingrédients primaires :</b>	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 Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	13,0	Protéines (g)	5,5				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,12</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>48,95</td></tr></table>				Sel (g)	0,12	Sodium (mg)	48,95
Sel (g)	0,12								
Sodium (mg)	48,95								
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 : 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
