

FICHE TECHNIQUE

	Individuel poire caramel rond 95g	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP17	#####	14/11/2023	0.0
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Joconde Poire Caramel, Bavaroise Caramel, inclusion Dés de Poires - Surgelé					
<u>Finition :</u> Glaçage neutre, marbrures café, dés de poire, carré chocolat					
<u>Origine :</u> 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 Ø)	30.0 mm x 80.0 mm
Poids :	95.0 g
Description qualitative :	Carré de chocolat noir 1.2% Glaçage marbré Café 16.9% Bavaroise Caramel 22.3% Poires Cubes 23.9% Biscuit Joconde Poire Caramel (Joconde café) 35.8%

Composition détaillée	
Ingrédients :	Poires en cubes 23.9% (cubes de poires 15.6%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : E330, Antioxydant : E300), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), CREME, sucre, OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, blancs d'OEUFs, caramel 3.4% (sucre, CREME, eau, sirop de glucose), jaunes d'OEUFs, farine de BLE, eau, BEURRE, extrait de café 1.3% (café, eau, sucre), Plaque chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille), poudre de LAIT, gélatine bovine
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten Peut contenir : Sésame, Arachides et autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Poires : Origine Espagne / Crème : Origine France / Œufs : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1005	Glucides (g)	30,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	240	dont Sucres (g)	21,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	11,0	Fibres Alimentaires (g)	1,0				
Flora Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	4,6	Protéines (g)	4,7				
Flora lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,10</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>40,53</td></tr></table>				Sel (g)	0,10	Sodium (mg)	40,53
Sel (g)	0,10								
Sodium (mg)	40,53								
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 : 336 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 1824 g
Nombre de pièces / carton : 16	Poids net marchandise : 1520 g

Photo


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