

FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Poire Caramel 2250g	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP18	#####	14/11/2023	0.0
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Joconde Cacao encadrant une Bavaroise Caramel sur lit de dés de Poires au Sirop, et recouvert de Bavaroise Caramel - Surgelé					
<u>Finition :</u> Glaçage neutre et marbrures de café					
<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 L x l)	35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm												
Poids :	2250.0 g												
Description qualitative : <table> <tr> <td>Glaçage marbré Café</td><td>11.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaroise Caramel</td><td>20.7%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>14.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaroise Caramel</td><td>20.7%</td></tr> <tr> <td>Poires Cubes</td><td>18.8%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Joconde Cacao</td><td>14.3%</td></tr> </table>		Glaçage marbré Café	11.3%	Bavaroise Caramel	20.7%	Biscuit Joconde Cacao	14.3%	Bavaroise Caramel	20.7%	Poires Cubes	18.8%	Biscuit Joconde Cacao	14.3%
Glaçage marbré Café	11.3%												
Bavaroise Caramel	20.7%												
Biscuit Joconde Cacao	14.3%												
Bavaroise Caramel	20.7%												
Poires Cubes	18.8%												
Biscuit Joconde Cacao	14.3%												

Composition détaillée	
Ingrédients :	CREME, poires en cubes 18.8% (cubes de poires 12.3%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : E330, Antioxydant : E300), sucre, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), OEUFS entiers, caramel 6.3% (sucre, CREME, eau, sirop de glucose), poudre d'AMANDES, blancs d'OEUFs, jaunes d'OEUFs, eau, farine de BLE, BEURRE, extrait de café 0.8% (café, eau, sucre), poudre de cacao 0.6% (poudre de cacao maigre, acidifiant : E501), poudre de LAIT, gélatine bovine
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten Peut contenir : Sésame, Soja, Arachides & autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Crème : Origine France / Poires : Origine Espagne / Œufs : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1047	Glucides (g)	26,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	251	dont Sucres (g)	20,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	14,0	Fibres Alimentaires (g)	0,9				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	6,7	Protéines (g)	4,7				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,10</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>41,90</td></tr></table>				Sel (g)	0,10	Sodium (mg)	41,90
Sel (g)	0,10								
Sodium (mg)	41,90								
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 : 465 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2554 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2250 g

Photo
