

FICHE TECHNIQUE

	Individuel pomme caramel salé rond 95g	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP21	#####	14/11/2023	0.0
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Joconde Amande recouvert de pomme, Crémeux au Beurre, Caramel Salé, Bavaroise caramel - Surgelé					
<u>Finition :</u> Nappage au caramel et effet bronze scintillant					
<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 :	Glaçage Caramel Effet Bronze 9.9% Bavaroise Caramel 30.1% Crèmeux Caramel beurre salé 14.8% Pommes 19.7% Biscuit Amande 25.5%

Composition détaillée	
Ingrédients :	Cubes de pomme 19.7% (pomme 55.8%, eau, purée de pomme 13.9%, sucre, jus concentré de pomme 2.9%, amidon modifié de maïs, correcteur d'acidité : E330, Sorbate de potassium E202, arôme naturel de pomme), sucre, CREME, blancs d'OEUFS, glaçage caramel (sirop de glucose, eau, caramel (sucre, eau), gélifiant : E440ii, E401, E407, E415, acidifiant : E270, Correcteur d'acidité : E325, E341(iii), Conservateur : E202, affermissant : E508), BEURRE 6.3%, jaunes d'OEUFS, caramel 4.6% (sucre, CREME, eau, sirop de glucose), poudre d'AMANDES, eau, farine de BLE, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), gélatine bovine, poudre de LAIT, sel 0.1%, colorant : E172
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten Peut contenir : Sésame, Arachides, soja et autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Pommes : Origine Belgique, Pays-Bas / Crème : Origine France / Glaçage caramel : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1193	Glucides (g)	33,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	285	dont Sucres (g)	28,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	15,0	Fibres Alimentaires (g)	0,9				
Flora Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	7,8	Protéines (g)	4,1				
Flora lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,17</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>67,80</td></tr></table>				Sel (g)	0,17	Sodium (mg)	67,80
Sel (g)	0,17								
Sodium (mg)	67,80								
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
