

FICHE TECHNIQUE

	Demi-Cadre Pomme Caramel Salé 2600g	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		EXP22	3300081210228	14/11/2023	0.0
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Amandes, Pommes en Cubes, Crémeux Caramel Salé, Bavaoise Caramel - Surgelé					
<u>Finition :</u> Glaçage Caramel et Colorant 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 L x l)	35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm										
Poids :	2600.0 g										
Description qualitative :	<table> <tr> <td>Glaçage Caramel Effet Bronze</td><td>10.3%</td></tr> <tr> <td>Bavaoise Caramel</td><td>32.6%</td></tr> <tr> <td>Pommes</td><td>25.7%</td></tr> <tr> <td>Crémeux Caramel beurre salé</td><td>13.7%</td></tr> <tr> <td>Biscuit Amande</td><td>17.7%</td></tr> </table>	Glaçage Caramel Effet Bronze	10.3%	Bavaoise Caramel	32.6%	Pommes	25.7%	Crémeux Caramel beurre salé	13.7%	Biscuit Amande	17.7%
Glaçage Caramel Effet Bronze	10.3%										
Bavaoise Caramel	32.6%										
Pommes	25.7%										
Crémeux Caramel beurre salé	13.7%										
Biscuit Amande	17.7%										

Composition détaillée	
Ingrédients :	Cubes de pomme 25.7% (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), CREME, sucre, glaçage caramel (sirop de glucose, eau, caramel (sucre, eau), gélifiant : E440ii, gélifiant : Alginate de sodium E401 - Carraghénanes E407 - Gomme Xanthiane E415, acidifiant : Acide lactique E270, Correcteur d'acidité : Lactate de sodium E325 - Phosphate tricalcique E341(iii), Conservateur : Sorbate de potassium E202, affermissant : Chlorure de potassium E508), blancs d'OEUFS, BEURRE 5.8%, jaunes d'OEUFS, caramel 5% (sucre, CREME, eau, sirop de glucose), eau, poudre d'AMANDES, 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 :	Pomme : Origine Pays-Bas, Belgique / Crème : Origine France / Glaçage caramel : Origine France

Critères microbiologiques (FCD 22/09/2014)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1111	Glucides (g)	31,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	266	dont Sucres (g)	26,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	14,0	Fibres Alimentaires (g)	0,8				
Flora Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	7,9	Protéines (g)	3,5				
Flora lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>64,64</td></tr></table>				Sel (g)	0,16	Sodium (mg)	64,64
Sel (g)	0,16								
Sodium (mg)	64,64								
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 : 526 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2904 g
Nombre de pièces / carton : 1	Poids net marchandise : 2600 g

Photo
