

# FICHE TECHNIQUE



## Individuels Opéra

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61015

3300083540156

25/11/2025

0.0

**Dénomination Légale de Vente :** Biscuit Joconde nature imbibé de Sirop au Café, Crème au Beurre Café et Ganache Chocolat Noir - Surgelé

**Finition :** Glaçage Chocolat, Rosace de Crème au Beurre Café, Grains de café en Chocolat Noir et Feuille d'Or

**Origine :** 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)** **30.0 mm x 80.0 mm x 40.0 mm**

**Poids :** **75.0 g**

#### Description qualitative :

Grains de café chocolat noir	1.8%
Feuilles d'Or	0%
Glaçage au Chocolat	8.3%
Crème au Beurre Café	10%
Sirop d'Imbibage Café	5%
Biscuit Joconde Nature	12.7%
Ganache Chocolat Noir	16.7%
Sirop d'Imbibage Café	5%
Biscuit Joconde Nature	12.7%
Crème au Beurre Café	10%
Sirop d'Imbibage Café	5%
Biscuit Joconde Nature	12.7%

### Composition détaillée

#### Ingrédients :

Sucre, BEURRE 13.8%, eau, blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), OEUFS entiers, chocolat noir 9.1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, Emulsifiant : Lécithine de tournesol - Lécithine de colza, arôme naturel de vanille), glaçage au chocolat 8.3% (sirop de glucose-fructose, eau, chocolat 10% (poudre de cacao, sirop de glucose-fructose, pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, Glycérol E422, amidon modifié, épaississant : E440, acidifiant : Acide lactique E270, Conservateur : Sorbate de potassium E202, sel, affermissant : E509), poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), extrait de café 2.7% (café, eau, sucre), farine de BLE, Grains de café chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, pâte de café 2% (café, beurre de cacao, arôme naturel), Lécithine de tournesol, agents d'enrobage : E904 - E414, arôme naturel de vanille), poudre de LAIT écrémé, feuilles d'or (E175)

**Allergènes :** Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, Gluten

Peut contenir : Arachide, sésame, autres Fruits à coque

#### Critères microbiologiques (Règlement CE 2073/2005, FCD 21/11/2024)

#### Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Critères microbiologiques	Valeur	Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g						
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1440	Glucides (g)	35,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	345	dont Sucres (g)	31,0			
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	20,0	Fibres Alimentaires (g)	1,7			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	11,0	Protéines (g)	5,4			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>40,72</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,10	Sodium (mg)	40,72
Sel (g)	0,10							
Sodium (mg)	40,72							
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 double cannelure

Dimensions extérieures carton (en mm) : 370 x 291 x 75

Poids brut palette : 425 Kg

Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches

Poids brut carton : 2329 g

Nombre de pièces / carton : 27

Poids net marchandise : 2025 g

### Photo



*Rédigé et Validé par : Responsable qualité & Innovation*

v11

[LES CRAQUELINS DE SAINT-MALO - 1 rue Calypso, ZAC Atalante - 35435 SAINT-MALO Cedex - Téléphone : 02 99 81 92 89 / Fax : 02 99 81 64 63 - www.craquelin.com](http://www.craquelin.com)