

FICHE TECHNIQUE



Individuel rectangle Trois Chocolats

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61022

3300083540224

08/12/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao, Bavaoise Chocolat Noir, Bavaoise Chocolat Lait et Mousse Chocolat Blanc - Surgelé

Finition : Velours Chocolat Noir

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) **35.0 mm x 80.0 mm x 40.0 mm**

Poids : **60.0 g**

Description qualitative :

Velours Chocolat Noir	1.1%
Mousse Chocolat Blanc	27.3%
Bavaoise Chocolat Lait	27.3%
Bavaoise Chocolat Noir	27.3%
Biscuit Joconde Cacao	17%

Composition détaillée

Ingrédients :

CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), eau, chocolat blanc 9.1% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), chocolat noir 6.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, Emulsifiant : Lécithine de tournesol - Lécithine de colza, arôme naturel de vanille), chocolat au LAIT 5.7% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFS, OEUFS entiers, sucre, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), poudre de LAIT écrémé, farine de BLE, BEURRE 0.6%, beurre de cacao, gélatine bovine, poudre de cacao 0.4% (poudre de cacao maigre, Correcteur d'acidité : E501)

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

Peut contenir : **Arachide, sésame, soja, 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)	1397	Glucides (g)	22,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	336	dont Sucres (g)	20,0			
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	25,0	Fibres Alimentaires (g)	1,0			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	14,0	Protéines (g)	5,3			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>46,33</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,12	Sodium (mg)	46,33
Sel (g)	0,12							
Sodium (mg)	46,33							
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 : 354 Kg

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

Poids brut carton : 1924 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 1620 g

Photo

