

FICHE TECHNIQUE



Individuel Chocolat Blanc Exotique

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61024

3300083540248

27/11/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde coco, bavaroise chocolat blanc, crémeux exotique - Surgelé

Finition : Glaçage jaune, groseille, plaquette chocolat blanc

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 Ø) : **45.0 mm x 60.0 mm**

Poids : **80.0 g**

Description qualitative

Groselles	1.5%
Carré chocolat blanc	2.5%
Glaçage Jaune	10.8%
Bavaroise Chocolat Blanc	23.2%
Crémeux Exotique	15.5%
Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	46.4%

Composition détaillée

Ingrédients

OEUFS entiers 11.5%, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), blancs d'OEUFS 9.7% (stabilisants : E412 - E415), poudre d'AMANDES 8.6%, Sucre glace 8.6% (sucre, fécule de pomme de terre), BEURRE 8.3%, CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), sucre 6.5%, eau, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFS, farine de BLE 2.9%, noix de coco 2.7%, Carré chocolat blanc 2.5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, Lécithine de soja, arôme naturel de vanille), groselles 1.5%, purée de passion 1.5%, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de LAIT écrémé, gélatine bovine, purée de mangue 0.3%, Colorant jaune 0.1% (émulsifiant : E473, Emulsifiant : Lécithine de tournesol, Antioxydant : E304 - E307), colorant jaune : lutéine

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

Peut contenir : **Sésame, Arachide, 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	Valeur	Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g				
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1425	Glucides (g)				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	342	dont Sucres (g)				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	21,0	Fibres Alimentaires (g)				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	10,0	Protéines (g)				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,14</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>54,66</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,14	Sodium (mg)	54,66
Sel (g)	0,14							
Sodium (mg)	54,66							
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 : 406 Kg

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

Poids brut carton : 2224 g

Nombre de pièces / carton : 24

Poids net marchandise : 1920 g

Photo

