

# FICHE TECHNIQUE



## Individuel Rond Poire Caramel

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61025

330008354025

08/12/2025

0.0

**Dénomination Légale de Vente :** Biscuit Joconde Poire Caramel, Bavaroise Caramel, inclusion Dés de Poires - Surgelé

**Finition :** Glaçage neutre, marbrures café, dés de poire, carré chocolat

**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)** **30.0 mm x 80.0 mm**

**Poids :** **95.0 g**

**Description qualitative :**

Carré de chocolat noir	<b>1.2%</b>
Glaçage marbré Café	<b>16.9%</b>
Bavaroise Caramel	<b>22.3%</b>
Poires Cubes	<b>23.9%</b>
Biscuit Joconde Poire Caramel (Joconde café)	<b>35.8%</b>

### Composition détaillée

**Ingrédients :**

Poires en cubes 23.9% (cubes de poires 65.4%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : Correcteur d'acidité : E330, Antioxydant : Antioxydant : E300), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), sucre, jaunes d'OEUFS, eau, farine de BLE, BEURRE, extrait de café 1.3% (café, eau, sucre), Plaquette chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, Lécithine de soja, extrait de vanille), sirop de glucose (Conservateur E222 (bisulfite)), poudre de LAIT écrémé, gélatine bovine

**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)	1006	Glucides (g)	30,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	240	dont Sucres (g)	21,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	11,0	Fibres Alimentaires (g)	0,9				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	4,5	Protéines (g)	4,8				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>38,44</td> </tr> </table>				Sel (g)	0,10	Sodium (mg)	38,44
Sel (g)	0,10								
Sodium (mg)	38,44								
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 : 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

