

# FICHE TECHNIQUE



## Demi-cadre Craquant Chocolat

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61402

3300083514027

26/11/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao, Praliné Feuilletine et Bavaroise Chocolat Noir - Surgelé

Finition : Velours Chocolat Noir et Volutes de Glaçage 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 360.0 mm x 280.0 mm**

Poids : **2600.0 g**

Description qualitative :

Glaçage au Chocolat	<b>0.3%</b>
Velours Chocolat Noir	<b>1.7%</b>
Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>
Bavaroise Chocolat Noir	<b>22.6%</b>
Praliné Feuilletine	<b>26.1%</b>
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.2%</b>

### Composition détaillée

Ingrédients :

CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), praliné AMANDE NOISETTE 14.9% (sucre, AMANDES 25%, NOISETTES 25%), eau, chocolat noir 10.4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, Emulsifiant : Lécithine de tournesol - Lécithine de colza, arôme naturel de vanille), brisures de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, LAIT écrémé en poudre, BEURRE concentré, sel), OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), blancs d'OEUFs (stabilisants : E412 - E415), jaunes d'OEUFs, sucre, chocolat au LAIT 3.7% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), poudre de LAIT écrémé, farine de BLE, BEURRE 1%, beurre de cacao, poudre de cacao 0.6% (poudre de cacao maigre, Correcteur d'acidité : E501), glaçage au chocolat 0.3% (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), 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

Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1512	Glucides (g)	33,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	363	dont Sucres (g)	28,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	22,0	Fibres Alimentaires (g)	2,5				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	9,1	Protéines (g)	6,9				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,16</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>62,17</td> </tr> </table>				Sel (g)	0,16	Sodium (mg)	62,17
Sel (g)	0,16								
Sodium (mg)	62,17								
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 : 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

