

FICHE TECHNIQUE



Demi-Cadre Opéra

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61404

3300083514041

25/11/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Lisse Boudoir, Ganache Chocolat Noir et Crème au Beurre Café - Surgelé

Finition : 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 : **2200.0 g**

Description qualitative :

Glaçage au Chocolat	10.3%
Crème au Beurre Café	16%
Sirop d'Imbibage Café	6.2%
Biscuit Cuillère Nature	11.3%
Ganache Chocolat Noir	22.7%
Crème au Beurre Café	16%
Sirop d'Imbibage Café	6.2%
Biscuit Cuillère Nature	11.3%

Composition détaillée

Ingrédients :

Sucre, BEURRE 19%, eau, chocolat noir 12.4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, Emulsifiant : Lécithine de tournesol - Lécithine de colza, arôme naturel de vanille), blancs d'OEUFs (stabilisants : E412 - E415), glaçage au chocolat 10.3% (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), farine de BLE, jaunes d'OEUFs, extrait de café 3.3% (café, eau, sucre), poudre de LAIT écrémé

Allergènes : Contient : **Lait, 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)	1499	Glucides (g)	38,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	359	dont Sucres (g)	31,0			
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	21,0	Fibres Alimentaires (g)	1,2			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	14,0	Protéines (g)	3,9			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,08</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>30,77</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,08	Sodium (mg)	30,77
Sel (g)	0,08							
Sodium (mg)	30,77							
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 : 456 Kg

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

Poids brut carton : 2504 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2200 g

Photo

