

# FICHE TECHNIQUE



## Demi-Cadre Framboisier

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61405

3300083514058

26/11/2025

0.0

**Dénomination Légale de Vente :** Biscuit lisse boudoir imbibé de sirop framboise, mousse framboise avec inclusion de framboises

**Finition :** Chablon Rose

**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 :** **2000.0 g**

**Description qualitative :**

Chablon Rouge	2%
Crème Framboise	17.6%
Sirop d'Imbibage Framboise	5.9%
Biscuit recette Boudoir	10.8%
Crème Framboise	35.3%
Framboises	11.8%
Sirop d'Imbibage Framboise	5.9%
Biscuit recette Boudoir	10.8%

### Composition détaillée

**Ingrédients :**

CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), biscuit recette boudoir (sucre, farine de BLE, OEUFs entiers, eau, sucre inverti, émulsifiant : E471, sel, poudre à lever: E503ii, conservateur : E282), purée de framboise 13.3% (framboise 85%, sirop de sucre inverti), framboises 11.8%, sucre, préparation en poudre pour mousse bavaroise (sucre, LACTOSE, dextrose, gélatine bovine), eau, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), colorants rouges : E120 - E160c

**Allergènes :** Contient : **Lait, Oeufs, Gluten**

Peut contenir : **Arachide, sésame, soja, 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)	1152	Glucides (g)	36,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	275	dont Sucres (g)	31,0			
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	13,0	Fibres Alimentaires (g)	1,0			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	7,8	Protéines (g)	3,0			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>13,94</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,03	Sodium (mg)	13,94
Sel (g)	0,03							
Sodium (mg)	13,94							
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 : 421 Kg

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

Poids brut carton : 2304 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2000 g

### Photo

