

FICHE TECHNIQUE



Demi-Cadre Fraisier

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61407

3300083514072

26/11/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit lisse recette Boudoir imbibé de sirop de framboise et kirsch, bavaroise parfum vanille avec inclusion de fraises, biscuit Joconde nature imbibé de sirop de framboise et kirsch

Finition : Chablon rouge et glaçage 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) 360.0 mm x 35.0 mm x 280.0 mm

Poids : 2800.0 g

Description qualitative :

Glaçage rose (betterave)	7%
Chablon Rouge	0.3%
Bavaroise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	3.5%
Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%
Biscuit Joconde Nature	13.3%
Bavaroise parfum Vanille (Arôme naturel de vanille)	31.4%
Demi-fraises enrobées	26.2%
Sirop de framboise et kirsch (fraisier)	4.4%
Biscuit recette Boudoir	9.6%

Composition détaillée

Ingrédients :

Demi-fraises enrobées 26.2% (fraise 99.5%, amidon modifié de maïs), eau, 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), sucre, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), jaunes d'OEUFs, OEUFs entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), blancs d'OEUFs (stabilisants : E412 - E415), purée de framboise 1.8% (framboise 85%, sirop de sucre inverti), poudre de LAIT écrémé, farine de BLE, BEURRE 0.5%, gélatine bovine, arôme naturel de vanille 0.4%, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), spiritueux à base de kirsch 0.1% (alcool éthylique, kirsch 33%, arôme), ingrédient colorant rouge : jus concentré de betterave, colorants rouges : E120 - E160c

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

Peut contenir : Arachide, sésame, 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)	832	Glucides (g)	27,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	198	dont Sucres (g)	22,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	8,1	Fibres Alimentaires (g)	0,9				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	3,7	Protéines (g)	3,7				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>27,41</td> </tr> </table>				Sel (g)	0,07	Sodium (mg)	27,41
Sel (g)	0,07								
Sodium (mg)	27,41								
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 : 561 Kg

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

Poids brut carton : 3104 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2800 g

Photo

