

# FICHE TECHNIQUE



## Demi-cadre chocolat caramel

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61410

3300083514102

28/11/2025

0.0

**Dénomination Légale de Vente :** Biscuit Joconde Cacao, Crémeux Caramel Salé, Croquant Amande, Bavaroise Chocolat Noir - Surgelé

**Finition :** Glaçage 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 L x l)** **35.0 mm x 360.0 mm x 280.0 mm**

**Poids :** **2900.0 g**

#### Description qualitative :

Glaçage au Chocolat	<b>10.3%</b>
Bavaroise Chocolat Noir	<b>16.3%</b>
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.1%</b>
Bavaroise Chocolat Noir	<b>16.3%</b>
Crémeux Caramel beurre salé	<b>25.8%</b>
Croquant Amande	<b>5.2%</b>
Biscuit Joconde Cacao	<b>13.1%</b>

### Composition détaillée

#### Ingrédients :

Sucre, CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), BEURRE 10.4%, 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), eau, blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), OEUFS entiers, chocolat noir 6.8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, Emulsifiant : Lécithine de tournesol - Lécithine de colza, arôme naturel de vanille), poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), jaunes d'OEUFS, AMANDES effilées, farine de BLE, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de LAIT écrémé, poudre de cacao 0.6% (poudre de cacao maigre, Correcteur d'acidité : E501), gélatine bovine, sirop de glucose (Conservateur E222 (bisulfite)), sel

**Allergènes :** Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Soja, 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)	1466	Glucides (g)	32,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	352	dont Sucres (g)	28,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	22,0	Fibres Alimentaires (g)	1,4				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	11,0	Protéines (g)	5,7				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,20</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>78,19</td> </tr> </table>				Sel (g)	0,20	Sodium (mg)	78,19
Sel (g)	0,20								
Sodium (mg)	78,19								
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 : 579 Kg

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

Poids brut carton : 3204 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2900 g

### Photo

