

FICHE TECHNIQUE



Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61411

3300083514119

27/11/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Coco, Crémeux Exotique, Bavaroise Chocolat Blanc - Surgelé

Finition : Glaçage Jaune et Coco Râpé

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 : **2500.0 g**

Description qualitative :

Glaçage Jaune et Coco Râpée	10.9%
Bavaroise Chocolat Blanc	17.4%
Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	14.1%
Crémeux Exotique	26.1%
Bavaroise Chocolat Blanc	17.4%
Biscuit Joconde Exotique (avec noix de coco rapée)	14.1%

Composition détaillée

Ingrédients :

BEURRE 12.1%, CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), eau, sucre 9%, chocolat blanc 7.5% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), blancs d'OEUFs 7.2% (stabilisants : E412 - E415), OEUFs entiers 7%, jaunes d'OEUFs, poudre d'AMANDES 5.2%, Sucre glace 5.2% (sucre, fécule de pomme de terre), purée de passion 2.5%, noix de coco 2%, farine de BLE 1.8%, préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de LAIT écrémé, gélatine bovine, purée de mangue 0.5%, colorant jaune : lutéine, Colorant jaune 0.1% (émulsifiant : E473, Emulsifiant : Lécithine de tournesol, Antioxydant : E304 - E307)

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

Peut contenir : **Sésame, Arachide, 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)	1457	Glucides (g)	30,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	350	dont Sucres (g)	23,0			
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	23,0	Fibres Alimentaires (g)	0,9			
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	13,0	Protéines (g)	5,2			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>48,31</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,12	Sodium (mg)	48,31
Sel (g)	0,12							
Sodium (mg)	48,31							
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 : 509 Kg

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

Poids brut carton : 2804 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2500 g

Photo

