

FICHE TECHNIQUE



Demi-Cadre Poire Caramel

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61413

3300083514133

02/12/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Cacao encadrant une Bavaroise Caramel sur lit de dés de Poires au Sirop, et recouvert de Bavaroise Caramel - Surgelé

Finition : Glaçage neutre et marbrures de café

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 : **2250.0 g**

Description qualitative :

Glaçage marbré Café	11.3%
Bavaroise Caramel	20.7%
Biscuit Joconde Cacao	14.3%
Bavaroise Caramel	20.7%
Poires Cubes	18.8%
Biscuit Joconde Cacao	14.3%

Composition détaillée

Ingrédients :

CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), poires en cubes 18.8% (cubes de poires 65.4%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : Correcteur d'acidité : E330, Antioxydant : Antioxydant : E300), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), sucre, OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), jaunes d'OEUFS, eau, farine de BLE, BEURRE 1.1%, extrait de café 0.8% (café, eau, sucre), poudre de cacao 0.6% (poudre de cacao maigre, Correcteur d'acidité : E501), sirop de glucose (Conservateur E222 (bisulfite)), poudre de LAIT écrémé, gélatine bovine

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)	1046	Glucides (g)	26,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	250	dont Sucres (g)	20,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	14,0	Fibres Alimentaires (g)	0,8				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	6,5	Protéines (g)	4,7				
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,09</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>37,98</td> </tr> </table>				Sel (g)	0,09	Sodium (mg)	37,98
Sel (g)	0,09								
Sodium (mg)	37,98								
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 : 465 Kg

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

Poids brut carton : 2554 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2250 g

Photo

