

FICHE TECHNIQUE



Demi-cadre pistache fruits rouges

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61414

330008351414

02/12/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Joconde Pistache Fruits Rouges, Marmelade Fruits Rouges, Bavaroise parfum Pistache - Surgelé

Finition : Glaçage vert

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 Vert	10.8%
Bavaroise parfum Pistache	33.9%
Biscuit Joconde Amandes Fruits Rouges (Pistache fruits)	14.3%
Marmelade Fruits Rouges	26.8%
Biscuit Joconde Amandes Fruits Rouges (Pistache fruits)	14.3%

Composition détaillée

Ingrédients :

Garniture fruits rouges 26.2% (fruits rouges 63% (groseille, cranberry, cassis), sucre, eau, fécule de manioc, Epaississant : E415 - E410), CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), eau, OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), pâte de PISTACHE 4.2%, jaunes d'OEUFS, sucre, farine de BLE, poudre de LAIT écrémé, BEURRE, gélatine bovine, framboises 0.8%, AMANDES effilées, concassé d'AMANDES, colorant vert : E141ii (eau, Stabilisant : E1520, colorant : E141)

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)	1043	Glucides (g)	27,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	249	dont Sucres (g)	21,0			
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)	4,5	Protéines (g)	5,6			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,11</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>44,55</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,11	Sodium (mg)	44,55
Sel (g)	0,11							
Sodium (mg)	44,55							
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

