

FICHE TECHNIQUE



Demi-Cadre Pomme Caramel Salé

Code Produit

Gencod Produit

Mise à Jour

Version

61415

330008351415

02/12/2025

0.0

Dénomination Légale de Vente : Biscuit Amandes, Pommes en Cubes, Crèmeux Caramel Salé, Bavaroise Caramel - Surgelé

Finition : Glaçage Caramel et Colorant Bronze Scintillant

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 : **2600.0 g**

Description qualitative :

Glaçage Caramel Effet Bronze	10.3%
Bavaroise Caramel	32.6%
Pommes	25.7%
Crèmeux Caramel beurre salé	13.7%
Biscuit Amande	17.7%

Composition détaillée

Ingrédients :

Cubes de pomme 25.7% (pomme 57.5%, eau, purée de pomme 14.3%, sucre, jus concentré de pomme 3%, Correcteur d'acidité : E330, Conservateur : Sorbate de potassium E202, arôme naturel de pomme, amidon modifié : E1442), CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), sucre, glaçage caramel 10.3% (sirop de glucose, eau, caramel (sucre, eau), gélifiant : E440ii, gélifiant : Alginate de sodium E401 - Carraghénanes E407 - E415, acidifiant : Acide lactique E270, Correcteur d'acidité : Lactate de sodium E325 - Phosphate tricalcique E341(ii)), arôme naturel, Conservateur : Sorbate de potassium E202, affermissant : Chlorure de potassium E508), blancs d'OEUFs (stabilisants : E412 - E415), jaunes d'OEUFs, BEURRE 5%, eau, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), farine de BLE, sirop de glucose (Conservateur E222 (bisulfite)), préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), gélatine bovine, poudre de LAIT écrémé, colorant : E172, sel

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)	1123	Glucides (g)	32,0			
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	268	dont Sucres (g)	27,0			
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)	7,3	Protéines (g)	3,2			
Flore lactique	Recherchée	<table border="1"> <tr> <td>Sel (g)</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>Sodium (mg)</td> <td>48,52</td> </tr> </table>			Sel (g)	0,12	Sodium (mg)	48,52
Sel (g)	0,12							
Sodium (mg)	48,52							
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 : 526 Kg

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

Poids brut carton : 2904 g

Nombre de pièces / carton : 1

Poids net marchandise : 2600 g

Photo

