

Dénomination :	P'tits verres sucrés - Surgelé
Marque :	Foodservice
Nombre de pièces :	36 pièces
Poids :	1.080 kg
Dimensions :	-
Estampille :	FR 35 125 007 CE
Code emballer :	EMB 35125B
Nomenclature douanière :	1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

- (1) 9 P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi-confit)
- (2) 9 P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao)
- (3) 9 P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée)
- (4) 9 P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre)

Composition globale :

Ingrédients : Crème (**lait**), sucre, **lait** demi-écrémé, eau, chocolat de couverture au **lait** 4,2% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), fromage blanc (**lait**), chocolat de couverture noir 3,9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine), jaune d'**œuf**, purée de framboise 3,5% (framboise, sucre), farine de **blé (gluten)**, beurre (**lait**), **œuf** entier, jus de citron à base de concentré 2,5% (eau, jus de citron concentré), mascarpone 2,4% (crème (**lait**), **lait**, correcteur d'acidité: acide citrique), poudre d'**amande**, framboise 1,4%, blanc d'**œuf**, biscuit génoise chocolat 1,3% (farine de **blé (gluten)**, sucre, **œufs**, eau, amidon de **blé (gluten)**, cacao maigre en poudre, blanc d'**œufs**, poudre à lever (diphosphate, bicarbonate de sodium (amidon de **blé**)), farine d'**orge** maltée torréfiée (**gluten**), poudre à lever: carbonate d'ammonium), sirop de glucose, sucre roux, cacao en poudre 0,8% (poudre de cacao, correcteur d'acidité: carbonates de potassium), préparation à base de citrons semi-confits 0,7% (sucre, zestes de citron, jus de citron, eau), extrait de café liquide 0,4% (eau, café, sucre), fécule de pomme de terre, gélifiant: agar-agar -pectine - carraghénane, beurre de cacao, zeste de citron jaune 0,1%, **pistache** hachée 0,1%, amidon de maïs, épaississant: gomme de caroube - gomme de xanthane, arôme naturel de vanille 0,06%, poudre de vanille épuisée 0,003%.

Composition détaillée :

P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi-confit) : Sucre, crème (**lait**), eau, jus de citron à base de concentré 11,2% (eau, jus de citron concentré), beurre (**lait**), **œuf** entier, farine de **blé (gluten)**, blanc d'**œuf**, poudre d'**amande**, préparation à base de citrons semi-confits 3,4% (sucre, zestes de citron, jus de citron, eau), jaune d'**œuf**, sucre roux, zeste de citron jaune 0,7%, fécule de pomme de terre, gélifiant: agar-agar, épaississant: gomme de caroube - gomme de xanthane.

P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao) : Crème (**lait**), chocolat de couverture au **lait** 15,3% (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), chocolat de couverture noir 14,2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine), sucre, eau, jaune d'**œuf**, **œuf** entier, cacao en poudre 2,8% (poudre de cacao, correcteur d'acidité: carbonates de potassium), beurre de cacao, farine de **blé (gluten)**, beurre (**lait**), poudre d'**amande**, sucre roux, gélifiant: carraghénane.

P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée) : Crème (**lait**), fromage blanc (**lait**), purée de framboise 13,7% (framboise, sucre), **lait** demi-écrémé, sucre, farine de **blé (gluten)**, framboise 5,6%, sirop de glucose, beurre (**lait**), poudre d'**amande**, eau, sucre roux, **pistache** hachée 0,5%, gélifiant: pectine - agar-agar, jus de citron à base de concentré (eau, jus de citron concentré), fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille 0,2%, épaississant: gomme de caroube, poudre de vanille épuisée 0,01%.

P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre) : Crème (**lait**), **lait** demi-écrémé, sucre, mascarpone 10% (crème (**lait**), **lait**, correcteur d'acidité : acide citrique), jaune d'**œuf**, eau, biscuit génois chocolat 5,4% (farine de **blé (gluten)**, sucre, **œufs**, eau, amidon de **blé (gluten)**, cacao maigre en poudre, blanc d'**œufs**, poudre à lever (diphosphate, bicarbonate de sodium (amidon de **blé**)), farine d'**orge** maltée torréfiée (**gluten**), poudre à lever : carbonate d'ammonium), extrait de café liquide 1,9% (eau, café, sucre), amidon de maïs, fécule de pomme de terre, cacao en poudre 0,2% (poudre de cacao, correcteur d'acidité: carbonates de potassium), gélifiant : agar-agar -pectine, épaississant : gomme de caroube.

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de crustacés, poisson, moutarde, sésame et autres fruits à coques.

Informations ingrédients

OGM / Contaminants / Ionisation

OGM :	ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Contaminants :	ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.
Ionisation :	ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.

Autres

MGH (Matières grasses hydrogénées) :	Non
Compatible Halal :	Oui
Végétarien :	Oui
Vegan :	Non

Conservation

DDM (jours) : 547

DLV (jours)* : 180

À conserver 36h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**hors promotion et déstockage*

Remise en oeuvre

Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h à +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1210 / 291
Matières grasses (g)	19
dont acides gras saturés (g)	11
Glucides (g)	24
dont sucres (g)	20
Fibres alimentaires (g)	1.6
Protéines (g)	4.2
Sel (g)	0.09
Sodium (mg)	36

Nutrition Facts	
9 servings per container	
Serving size	4 items (120g)
Amount Per Serving	
Calories	350
% Daily Value*	
Total Fat 23g	29%
Saturated Fat 14g	70%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 110mg	37%
Sodium 45mg	2%
Total Carbohydrate 30g	11%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 25g	
Includes 22g Added Sugars	44%
Protein 5g	10%
Vitamin D 0.7mcg	4%
Calcium 72.4mg	6%
Iron 1.6mg	8%
Potassium 189mg	4%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Critères microbiologiques en UFC / g

	m	M
Flore aérobies à 30°C	100 000	1 000 000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	100	1 000
Salmonella	Non détecté /25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	

Selon le rglement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l’emballage	Verrine en plastique** Plateau en carton Film plastique Etui en carton ** Verrine recyclable en PET vierge 1 recette par calage de 9 verrines	
Dimension* (mm)	390 x 296 x 62	
Poids brut (kg)	1.612	
Poids net (kg)	1.080	
*dimensions extérieures		

Palettisation		
EAN13 (UVC)	3700478501654	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478501658	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d’UVC / UV	-	-
Nombre d’UV / palette	192 (24 couches de 8)	240 (24 couches de 10)
Poids net (kg)	207.36	259.2
Poids brut (kg)**	309.50	386.88
Hauteur (m)**	1.49	1.49
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motif révision
1	05/01/2024	Nouveau format de fiche technique
2	06/03/2024	Correction de la durée de vie après décongélation
2b	19/06/2024	Ajout de la mention gobelet recyclable en PET vierge
3	27/08/2025	Mise à jour des ingrédients, des valeurs nutritionnelles et des allergènes en contamination croisée. Passage en barquette carton et mise à jour des poids brut