

FICHE TECHNIQUE



Etoile Fruits Rouges

Code Produit

61178

Gencod Produit

3300088141785

Mise à Jour

29/07/2026

Version

3.0+

Dénomination Légale de Vente : Biscuit cuillère nature, Sirop d'imbibage framboise, Mousse fruits rouges

Finition : Glaçage rose

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 60.0 mm x 60.0 mm

Poids : 40.0 g

Description qualitative :

Glaçage rose (betterave)	7.7%
Mousse Fruits Rouges	25%
Sirop d'imbibage Framboise	5.8%
Biscuit Cuillère Nature	15.4%
Mousse Fruits Rouges	25%
Sirop d'imbibage Framboise	5.8%
Biscuit Cuillère Nature	15.4%

Composition détaillée

Ingrédients : CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), sucre, purée de framboise 13.8% (framboise 85%, sirop de sucre inverti), blancs d'OEUFS (stabilisants : E412 - E415), purée de cassis 10%, farine de BLE, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), jaunes d'OEUFS, eau, gélatine bovine, colorant rouge : jus concentré de betterave

Allergènes : Contient : Lait, Oeufs, Gluten

Peut contenir : Arachide, Sésame, Soja, autres Fruits à coque

Origine ingrédients primaires : Purée cassis, œufs, crème : France

Critères microbiologiques (Règlement CE 2073/2005, FCD 21/11/2024)

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	952	Glucides (g)	33,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	227	dont Sucres (g)	23,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	8,7	Fibres Alimentaires (g)	0,8				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	4,8	Protéines (g)	3,7				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>30,12</td></tr></table>				Sel (g)	0,08	Sodium (mg)	30,12
Sel (g)	0,08								
Sodium (mg)	30,12								
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 : 315 Kg

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

Poids brut carton : 1704 g

Nombre de pièces / carton : 35

Poids net marchandise : 1400 g

Photo



Rédigé et Validé par : Responsable qualité & Innovation

v11