

FICHE TECHNIQUE

	Sapin Duo Chocolat	Code Produit	Gencod Produit	Mise à Jour	Version
		61179	3300088141792	29/07/2026	0.0
<u>Dénomination Légale de Vente :</u> Biscuit Joconde cacao, Bavaoise chocolat lait, Bavaoise chocolat blanc - Produit surgelé					
<u>Finition :</u> Praliné Grains Noisettes, neige décor					
<u>Origine :</u> France - Site de production basé à Saint Malo (35)					

Descriptif du produit			
<u>Conservation :</u>		<u>Date de Durabilité Minimale DDM :</u>	
Produit surgelé à conserver à -18°C		18 mois	
<u>Mode d'emploi :</u>			
Décongeler 12h en chambre froide positive (+4°C). Après décongélation, à conserver 48 heures maximum entre 0°C et +4°C			
<u>Dimensions :</u> (H x L x l)		<u>Poids :</u>	
35.0 mm x 60.0 mm x 50.0 mm		40.0 g	
<u>Description qualitative :</u>			
Praliné Grains Noisette		3%	
Neige Décor		2%	
Bavaoise Chocolat Blanc		38.4%	
Bavaoise Chocolat Lait		38.4%	
Biscuit Joconde Cacao		16.2%	
Neige Décor		2%	

Composition détaillée	
Ingédients :	CREME (crème de LAIT de vache pasteurisée, Stabilisant : E407), eau, chocolat blanc 8.4% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), chocolat au LAIT 8.2% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Emulsifiant : E322, arôme naturel de vanille), jaunes d'OEUFs, sucre, OEUFS entiers, poudre d'AMANDES, Sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), blancs d'OEUFs (stabilisants : E412 - E415), pralin NOISETTE (sucre, NOISETTES 50%), poudre de LAIT écrémé, sucre décor (sucre, amidon de BLE, beurre de cacao), gélatine bovine, farine de BLE, BEURRE 0.6%, poudre de cacao 0.4% (poudre de cacao maigre, Correcteur d'acidité : E501)
Allergènes :	Contient : Lait, Fruits à coque, Oeufs, Gluten Peut contenir : Arachide, sésame, soja, autres Fruits à coque
Origine ingrédients primaires :	Crème, Œuf : France / Chocolat : Belgique

Critères microbiologiques (Règlement CE 2073/2005, FCD 21/11/2024)		Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g							
Salmonella	Absence/25g	Energie (kJ)	1301	Glucides (g)	25,0				
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g	Energie (kcal)	312	dont Sucres (g)	23,0				
E.coli	< 10/g	Matières Grasses (g)	21,0	Fibres Alimentaires (g)	0,7				
Flore Aérobie Mésophile à 30°C	< 100000/g	dont Acides Gras Saturés (g)	11,0	Protéines (g)	5,5				
Flore lactique	Recherchée	<table><tr><td>Sel (g)</td><td>0,13</td></tr><tr><td>Sodium (mg)</td><td>50,03</td></tr></table>				Sel (g)	0,13	Sodium (mg)	50,03
Sel (g)	0,13								
Sodium (mg)	50,03								
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 : 378 Kg
Palettisation : 176 cartons/ palette : 8 cartons x 22 couches	Poids brut carton : 2064 g
Nombre de pièces / carton : 44	Poids net marchandise : 1760 g

Photo
