

**Description :**

Entremets en pâte à bombe, coeur caramel et éclat de noisette caramélisée. Le tout est déposé sur un biscuit financier.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France



**Marque :**

**Calibre :** 75 g env.

**Conditionnement – calibre :** CT 12 PC

75 G

**Type de poids :** Fixe

**Poids net de l'UMC (kg) :** 0.900

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT

**Unité de facturation :** CT

**DLUO/DLC en jours :** 720

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Laisser décongeler en chambre froide + 4°C pendant 4 heures à en dehors de son emballage. Après décongélation, à conserver 24 heures au réfrigérateur à + 4°C.

**LES PLUS PRODUITS :**

Contraste de texture surprenant !

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
<b>Energie</b>	1580 Kj / 379 Kcal	1,185 Kj / 284 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	5.2	3.9
<b>Glucides (g)</b>	31	23.3
<b>dont Sucres (g)</b>	24	18.0
<b>Matières grasses (g)</b>	25	18.8
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	15	11.3
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2.4	1.8
<b>Sel (g)</b>	0.21	0.2
<b>Sodium (mg)</b>	82.68	62
<b>Calcium (mg)</b>	0	

**Rapport P/L :** 0.21

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** 3/20 maxi

**Classification :** Desserts contenant plus de 15% de lipides

**Dénomination légale de vente :** Entremets individuel surgelé composé de mousse au chocolat (49.3%), biscuit au cacao (22.4%), crémeux caramel (19.7%), brisures

**INGREDIENTS :**

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 13.9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre liquide (sucre, eau), caramel aromatique au beurre salé 10.5%), sucre glace (contient agent anti-mottant : fécule de pomme de terre), blanc d'oeuf, jaune d'oeuf, lait entier, brisures de noisettes caramélisées 2.3% (noisettes 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), brisures de nougatine 2.1% (sucre, amandes, sirop de glucose), beurre, poudre d'amande, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), huile de tournesol, eau, caramel 1.6% (sucre, eau), cacao en poudre alcalinisé 0.7% sucre, sirop de sucre inverti, beurre de cacao, extraits végétaux (hibiscus, carotte noire, pêche, maïs bleu, orange), gélifiant : pectine, poudres à lever (farine de blé, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), épaississant : carraghénanes, fleur de sel. Traces éventuelles d'autres fruits à coque.

**GARANTIES :**

Mat. Première principale (origine) : UE / non UE

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

**ALLERGENES :**

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440111372

**PALETTISATION :**

Dimensions carton en cm : L 26.600 x l 21.600 x h 10.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 172.500

Nb d'UMC / couche : 15

Nb couches / palette : 15

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.448.034 CE

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.