

**Description :**

Mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes, fine meringue au chocolat, glaçage au chocolat et amande caramélisée.



Marque :



Calibre : 75 g
 Conditionnement : 1 ct x 12 pc
 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 : 540
 Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide à +4° pendant 3h30 en dehors de son emballage. Après décongélation, à conserver 24 heures au réfrigérateur à 4°C.

LES PLUS PRODUITS :

Une recette gourmande chocolat et praliné-amandes

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1641 Kj / 394 Kcal	1231 Kj / 296 Kcal
Protéines (g)	4.9	3.7
Glucides (g)	35	26.3
dont Sucres (g)	27	20.3
Matières grasses (g)	26	19.5
dont Acides Gras Saturés (g)	13	9.8
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.4
Sel (g)	0.13	0.1
Sodium (mg)	52	39
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.19

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 (60.5%), croustillant amande (18,4%), décor (15.6%) et meringue au cacao (5.5%)

INGREDIENTS :

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 16.9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), pâte de praliné-amande 11.1% (sucre, amandes et huile d'amande 50%), sucre liquide (sucre, eau), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), brisures de biscuit (farine de blé, sucre, beurre concentré, lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), jaune d'oeuf, sucre, eau, blanc d'oeuf 1.6%, huile de tournesol, poudre de cacao alcalinisé 1.3%, sirop de glucose liquide, brisure d'amande caramélisée 0.5% (amande 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), gélatine de boeuf, gélifiant : pectine. Traces de noisette

ORIGINES :

Origine pays de transformation : France

Origine matière première majoritaire * : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Ingrédients principaux/primaires * : Chocolat (fève de cacao), cacao : non UE ; oeuf : UE ; amande : UE / non UE ; sucre (betterave) : France

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.448.034 CE

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

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 27/09/2023 applicable à partir de Janvier 2024	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
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 checked="" 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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3220440151507

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 23.600 x l 14.800 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180

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.