

61113
Cheesecake
Ø 27 cm, prédécoupé, 14 parts



DESCRIPTION :
Dessert sucré rond et cuit, à base de crème de fromage sur un lit de biscuit sablé, pré-découpé en 14 parts.



Marque :

Conditionnement : 1 pc x 1.6 kg
Dimension : Ø 27 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.600
Unité Minimum de Commande (UMC): PC
Unité de facturation : PC
Etat du produit : Cuit
Code oeuf : 2
Durée de vie totale du produit en jours : 548
Durée de vie après ouverture / décongélation : 4 jours entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Décongeler le cheesecake pendant 4h au réfrigérateur entre 0°C et 4°C. Après décongélation conserver 4 jours maximum en tre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :
Dessert tendance et incontournable.
A déguster nature, mais facilement personnalisable.
Texture fondante.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 114 g
Energie	1314 Kj/ 314 Kcal	1498 Kj/ 358 Kcal
Protéines (g)	5.2	5.9
Glucides (g)	28	31.9
dont Sucres (g)	18	20.5
Matières grasses (g)	20	22.8
dont Acides Gras	10	11.4
Fibres alimentaires (g)	0.3	0.3
Sel (g)	0.49	0.6
Sodium (mg)	193	220
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.26

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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Irlande

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Fromage à la crème (lait)	Irlande
farine (blé)	Royaume-Uni
Crème fraîche (lait)	Irlande

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : IE 1009 EC



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *



Dénomination légale de vente :
Cheesecake rond cuit sur une base de biscuit sablé, surgelé - prédécoupé en 14 portions.

INGREDIENTS :
Cheesecake (80 %) (fromage à la crème (49 %) (LAIT, crème (LAIT), LAIT écrémé en poudre, sel, amidon de maïs modifié, conservateur (sorbate de potassium), ferments lactiques (LAIT)), sucre, crème (LAIT), OEUF entier, crème fraîche (6 %) (crème (LAIT), LAIT écrémé en poudre, stabilisant (amidon de maïs modifié), ferments lactiques (LAIT), conservateur (sorbate de potassium)), amidon de pois modifié, épaississant (gomme xanthane)), pâte sablée (20 %) (farine de BLÉ (farine de BLÉ (GLUTEN), bicarbonate de sodium, phosphate de calcium, pyrophosphate de sodium), margarine (huile végétale (palme, colza), eau, sel, émulsifiant (ester polyglycérique d'acide gras), arôme, colorant (bixine de rocou, curcumine)), sucre).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Adapté à la liaison froide

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 27 x l 26 x h 7.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 157.500
Nb d'UMC / couche : 12
Nb couches / palette : 19
Code EAN : 5063662008536

Code douanier : 19059070

Recette sans porc

Palme certifiée RSPO

