

Description :

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

Origine pays de transformation :
France



Marque :

Calibre : 75 g

Conditionnement – calibre : 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

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C

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

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.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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		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)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☒	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

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3560050436367

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

Nb d'UMC / couche : 26

Nb couches / palette : 11

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.448.034 CE

Code douanier : 19059080

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.

61287

Le Kube

Photo non contractuelle.