



DESCRIPTION :
Dessert surgelé à base de crémeux au caramel, pâte sablée, décor chocolat au lait et praliné.



Marque :

Calibre : 90 g
Conditionnement : 1 ct x 16 pc
Dimension : Ø 7 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.440
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : PC
Etat du produit : Cru
Code oeuf : 2
Durée de vie totale du produit en jours : 547
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et +4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Sortir le palet sablé caramel de son alvéole, retirer la languette plastique et laisser décongeler 3h à 4°C. Conservati on 24h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :
Véritable palet breton.
Caramel crémeux légèrement relevé d'une pointe de sel.
Sysco Classic, la qualité Sysco au quotidien.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 90 g
Energie	1598 Kj/ 383 Kcal	1438 Kj/ 345 Kcal
Protéines (g)	6.1	5.5
Glucides (g)	35	31.5
dont Sucres (g)	24	21.6
Matières grasses (g)	24	21.6
dont Acides Gras	13	11.7
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.2
Sel (g)	0.22	0.2
Sodium (mg)	87	78
Calcium (mg)	51.1	46

Divers : Potassium 106.8 (mg/100g)
Rapport P/L : 0.25

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 : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Crème (lait)	France
Caramel (sucre à partir de betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne
Crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande	France

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76 240 007 CE

Dénomination légale de vente :
Dessert individuel à base de crémeux au caramel, pâte sablée, décor chocolat au lait et praliné, surgelé

INGREDIENTS :
CREME 23,8%, farine de BLE, jaune d'OEUF, BEURRE, sucre, poudre d'AMANDE, caramel 7% (sucre, eau, sirop de glucose), crème de caramel au BEURRE salé au sel de Guérande 5,8% (sucre, CREME, BEURRE, miel, sel de Guérande, fleur de sel de Guérande), sucre roux, LAIT demi-écrémé, eau, chocolat de couverture au LAIT 3,3% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), décor à base de NOISETTES 0,7% (sucre, NOISETTES), gélatine de boeuf, amidon modifié de pomme de terre, sel.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés	X	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		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
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.100 x l 29.300 x h 5.900
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 162.500
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 25
Code EAN : 5063662013875

Code douanier : 19059070

Recette sans porc