


Description :

Gâteau au chocolat type brownie, surmonté d'un biscuit au pépites de chocolat type cookie.


Calibre : 88 g env.

Conditionnement : 1 ct x 1 pl x 30 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.650 **Poids net égoutté (kg) :** 2.650

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 365

Durée de vie après ouverture / décongélation : 5 jours entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 1h entre 2°C et 4°C. Conservation 5 jours maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Produit gourmand et tendance.

Produit gain de temps et pratique : Plaque découpée de 30 parts.

Recette qualitative : au beurre, riche en chocolat noir, pépites de chocolat, noix & noix de pécan.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 88 g
Energie	1923 Kj / 460 Kcal	1692 Kj / 405 Kcal
Protéines (g)	6.7	5.9
Glucides (g)	49.28	43.4
dont Sucres (g)	32.82	28.9
Matières grasses (g)	25.8	22.7
dont Acides Gras Saturés (g)	12.13	10.7
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.57	0.5
Sodium (mg)	224	197
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 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

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 *
Chocolat noir (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Noix	Union européenne / non Union européenne
Noix de pécan	Non UE

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 02810A

Dénomination légale de vente : Gateau au chocolat avec biscuit aux pépites de chocolat prédécoupé en 30 parts et congelé 2,650 kg

INGREDIENTS :

Farine de BLÉ (GLUTEN), OEUFS, sucre, BEURRE (LAIT), chocolat noir 10.2% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), pépites de chocolat 7.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille), cassonade, huile de colza, NOIX 2% (FRUITS A COQUE), NOIX DE PÉCAN 1.4% (FRUITS A COQUE), NOIX DE PÉCAN 1.4% (FRUITS A COQUE), poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel.

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	☐	
☐	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
☐	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Nom du fournisseur : 102600 AMERICAN DESSERTS
Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Congelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Adapté à la liaison froide
Code EAN : 3760167947101

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 41.600 x l 32.500 x h 3.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 136.600
Nb d'UMC / couche : 6
Nb couches / palette : 32

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.