

**DESCRIPTION :**

Un gâteau au chocolat avec un cœur coulant chocolat.

Marque : **Calibre :** 30 g**Conditionnement :** 1 ct x 45 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.350**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** PC**Etat du produit :** Cuit**Durée de vie totale du produit en jours :** 540**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 6 jours entre 0°C et 4°C**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Mettre le fondant surgelé sur une assiette micro ondable 20 secondes à puissance maximum pour un micro-ondes de 850 W. Ou retirer les produits de son emballage, les positionner à plat sur un support de présentation et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et 4°C. Après décongélation, à conserver 6 jours maximum entre 0°C et 4°C.

LES PLUS PRODUITS :

Trouvera sa place sur vos buffets ou dans la composition d'un café gourmand.

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 30 g
Energie	1755 KJ/ 421 Kcal	527 KJ/ 126 Kcal
Protéines (g)	6.4	1.9
Glucides (g)	39	11.7
dont Sucres (g)	33	9.9
Matières grasses (g)	26	7.8
dont Acides Gras	11	3.3
Fibres alimentaires (g)	2.7	0.8
Sel (g)	0.11	
Sodium (mg)	43	13
Calcium (mg)		

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 *
Oeuf	Union européenne
Chocolat (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Beurre (lait)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 36006



Dénomination légale de vente :
Gâteau au chocolat avec un coeur coulant cuit surgelé

INGREDIENTS :
Oeufs, sucre, chocolat 20% (pâte de cacao, sucre, arôme naturel de vanille, émulsifiants : E322 [soja]), beurre, huile de colza, farine de blé, cacao en poudre, poudre de lait demi-écrémé.

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		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
Adapté à la liaison froide
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 26.800 x h 5.400
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 187.800
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 32
Code EAN : 3308650739040

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.