



Eclair parfum café 45 g Symphonie Pasquier

Référence : 31 492

**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à choux, crème au café, glaçage parfum café. Plateau alvéolé. Carton de 96 pièces, soit 4,32 kg.
Dénomination réglementaire :	16 éclairs aux oeufs frais parfum café
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Plateau par Colis : 6 de 0,72 kg.
Code douanier	19053130
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Colombie - Indonésie - Inde - Viêt Nam - Honduras - Brésil

Composition

Liste des ingrédients	eau - OEUFS frais 13% - sucre - huile et matières grasses végétales (palme, tournesol, palmiste, karité) - farine de BLE (GLUTEN) - amidon transformé de maïs - LACTOSE (LAIT) et protéines de LAIT - LAIT écrémé en poudre - LACTOSERUM en poudre (LAIT) - café soluble (0,6%) - CREME (LAIT) - gélifiants : carraghénanes, pectine - sel - poudre à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium - épaississant : amidon de riz - émulsifiants : E471, E475, lécithine de SOJA - maltodextrine - arôme naturel de vanille.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté
Liste des allergènes	Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre** Décongélation en chambre froide à 0+3°C sans l'emballage d'origine, pour éviter que le plastique se colle sur le produit.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
242	1 015	10,9	5,1	31,6	15,9	1,05	3,9	0,54
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,36	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	17	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	45	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques % crème : 51%
% coque : 41%
% glaçage : 8%

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
E. coli : m = abs/25g ; M = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Eclair parfum café 45 g Symphonie Pasquier

Référence : 31 492

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,063	Plateau	125 x 41 x 30	
Plateau	0,72	1	Plateau		3187670053127
kg		1,389	Plateau		
Colis	4,32	6	Plateau	392 x 292 x 227	3187670053127
Couche		48	Plateau		
Palette		336	Plateau	1 200 x 800 x 1 739	13187670054244

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.