



Mignardises assorties x 56 - 750 g

Marque : TIPIAK

Référence : 187 489

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. 9 saveurs : 8 opéras, 6 tartelettes mangue- passion, 6 tartelettes framboise, 6 coupelles chocolat-caramel, 5 mini éclairs café, 5 mini éclairs chocolat, 6 tartelettes citron-pistache, 6 tartelettes chocolat-amande, 8 entremets ananas-coco.
Dénomination réglementaire :	Plateau de 56 mignardises assorties surgelées
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	580 jours
Conditionnement	Nombre de Plateau par Colis : 3 de 0,75 kg.
Code douanier	19059055
Estampille sanitaire	FR 44.129.009 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients sucre, LAIT demi écrémé stérilisé, BEURRE, eau, chocolat de couverture 5,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille), CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), coupelle chocolat 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiants : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), farine de BLE (contient GLUTEN de BLE), caramel au BEURRE et au sel de guérande 4,9% [sirop de glucose-fructose, confiture de LAIT (LAIT entier frais, sucre, LAIT écrémé en poudre), BEURRE 0,8%, sucre, eau, LAIT entier en poudre, sel de guérande 0,02%, jus de citron], OEUF entier pasteurisé, biscuit nature (OEUFs entiers, sucre, farine de BLE, eau, poudre d'AMANDE, farine de pois, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate de sodium, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, féculé de pomme de terre, protéines de LAIT), biscuit à la noix de coco 4,2% (OEUF entier, sucre, farine de BLE, poudre de noix de coco 0,5%, eau, huile de colza, poudre de LAIT entier, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), framboise 3,4%, purée de mangue 3,3% (mangue 3%, sucre), fondant (sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, épaississants : agar agar, farine de graines de caroube), fourrage ananas coco 2,9% [ananas 1,2% (ananas, jus d'ananas, antioxydant : acide ascorbique), sucre, purée d'ananas 0,5% (ananas, sucre, antioxydant : acide ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique), préparation de NOIX coco 0,3% (eau, poudre de LAIT de coco - LAIT de coco, maltodextrine, caséinate-, sucre), jus de citron, noix de coco râpée, gélifiant : pectine, épaississant : xanthane, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme naturel ananas], chocolat blanc 2,8% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), purée de framboise 2,3% (framboise 2%, sucre), nappage (eau, sirop de glucose-fructose, sucre, gélifiants : pectine, carraghénanes, acidifiants : acide citrique, phosphates de potassium, citrates de calcium), sucre glace, jaune d'OEUF pasteurisé, purée de fruit de la passion 1,6% (fruit de la passion 1,4%, sucre), purée de citron 1,5% (jus et pulpe de citron 1,3%, sucre), beurre de cacao, noix de coco râpée 1%, féculé de pomme de terre, AMANDE grillée 0,7%, fibre de BLE, pâte de cacao, poudre de cacao maigre alcalinisé, extrait de café 0,4%, sirop de glucose, huile de tournesol, féculé de manioc, amidon transformé de manioc, PISTACHE en poudre 0,2%, épaississant : pectine, gélifiant : carraghénanes, gélifiant : agar agar, dextrose de maïs, AMANDE hachée caramélisée 0,07% (AMANDE, sucre), blanc d'OEUF en poudre pasteurisé, sel, décor (beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), colorants : curcumine, extrait de paprika.

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Fruit à coque , Gluten , Soja , Lait , Oeuf , Traces de sésame

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec décongélation, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit, stocker en chambre froide à 0+3°C entre 4 et 6h.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 6 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							
375	1 567	20	12,8	42	27	3,3	5,1	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,26	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	24	Cocktail
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Listeria : m = 100 ufc/g
	E. coli : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Salmonelle : m = abs/25g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Enterobactéries : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,018	Plateau		
Plateau	0,75	1	Plateau		3450350083609
kg		1,333	Plateau		
Colis		3	Plateau	251 x 391 x 169	3450350016706
Couche		27	Plateau		
Palette		270	Plateau	1 200 x 800 x 1 840	

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