



## Mini éclairs déclinaison gourmande x 24 - 350 g

Marque : TIPIAK

Référence : 189 343

### Caractéristiques générales

|                                                  |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descriptif produit</b>                        | Surgelé. Prêt à l'emploi. 4 saveurs : 6 chocolat décor paillettes de chocolat, 6 vanille décor chocolat blanc, 6 caramel décor nougatine, 6 café décor chocolat noir. |
| <b>Dénomination réglementaire :</b>              | 24 mini eclairs decorees assortis surgeles                                                                                                                            |
| <b>Type de produit</b>                           | Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe                                                                                                               |
| <b>Conservation</b>                              | -18° C                                                                                                                                                                |
| <b>Etat</b>                                      | Prêt à l'emploi                                                                                                                                                       |
| <b>Durée de vie</b>                              | 730 jours                                                                                                                                                             |
| <b>Conditionnement</b>                           | Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,35 kg.                                                                                                                             |
| <b>Code douanier</b>                             | 19059055                                                                                                                                                              |
| <b>Estampille sanitaire</b>                      | FR 44.129.009 CE                                                                                                                                                      |
| <b>Pays de transformation</b>                    | France                                                                                                                                                                |
| <b>Origine de la matière première principale</b> | France                                                                                                                                                                |

### Atouts

- Les grands classiques des éclairs réunis sur un plateau
- Des décors originaux et gourmands

## Composition

**Liste des ingrédients** LAIT demi écrémé stérilisé, fondant (sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, épaississants : agar agar, farine de graines de caroube), OEUF entier pasteurisé, caramel au BEURRE et au sel de Guérande 6,3% [sirop de glucose-fructose, confiture de LAIT (LAIT entier frais, sucre, LAIT écrémé en poudre), BEURRE 1,1%, sucre, eau, LAIT entier en poudre, sel de Guérande 0,02%, jus de citron], jaune d'OEUF pasteurisé, farine de BLE, sucre, eau, chocolat blanc 4% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), BEURRE, chocolat noir de couverture 2,5% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), brisure de nougatine 1,5% (sucre, AMANDE), chocolat fondant 1,5% (sucre, pâte de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de colza, agents d'enrobage : shellac, gomme arabique), chocolat de couverture 1,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait de vanille), amidon transformé de manioc, beurre de cacao, pâte de cacao, chocolat de couverture au LAIT 0,6% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel, arôme naturel de vanille), gélifiant : carraghénanes, extrait de café 0,3%, arôme naturel de vanille 0,2%, sel, caramel 0,1% (sucre, sirop de glucose de blé, eau), gousse de vanille Bourbon broyée épuisée 0,02%, GLUTEN de BLE.

**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 , Traces de fruit à coque , Traces de sésame , Oeuf , Gluten , Soja , Lait

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Décongélation en froide à 0+3°C entre 6h et 12 h avant utilisation avec son support d'origine,

**Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à conserver dans les 24 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    |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |
| 258                                    | 1 082 | 12                      | 6,6                             | 33              | 27                 | 0,01                       | 4,5              | 0,3        |
| Autres valeurs nutritionnelles (en mg) |       |                         |                                 |                 |                    |                            |                  |            |



|                                             |                       |                        |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Rapport P/L                                 | 0,38                  | Critère GEMRCN         |
| % de matières premières animales            | 48                    | 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<br>*(mm) | Code EAN      |
|---------|----------------|-----------|--------------------|---------------------------------------|---------------|
| Boite   |                | 1         | Colis              |                                       | 3450350017017 |
| Colis   | 0,35           | 1         | Colis              | 373 x 210 x 79                        | 3450350017017 |
| Plateau |                | 1         | Colis              |                                       |               |
| kg      |                | 2,857     | Colis              |                                       |               |
| Couche  |                | 14        | Colis              |                                       |               |
| Palette |                | 392       | Colis              |                                       |               |

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