

Petits fours sucrés Elégance <(>&<)> Chocolat x 48 - 664 g Symphonie Pasquier



Référence : 205 088

**SYM
PHO
NIE**
PASQUIER

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. 8 variétés : 6 tartelettes chocolat café, 6 brownies noix de pécan, 6 financiers ganache chocolat (cacao du Venezuela), 6 moelleux cacao banane, 6 éclairs chocolat, 6 entremets Gianduja, 6 croustillants chocolat coco, 6 fondants chocolat.
Dénomination réglementaire :	Petits Fours "Elégance <(>&<)> Chocolat" x 48 pièces
Type de produit	Surgelé - IWP - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Plateau par Colis : 4 de 0,664 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France



Composition

Liste des ingrédients Sucre - OEUFS - CREME - Farine de BLE - BEURRE - Eau - Chocolat 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA) - Lait de noix de coco en poudre 3% - Chocolat blanc 3% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille) - Blancs d'OEUFS - Chocolat noisette gianduja 2% (sucre, pâte de NOISETTE, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA) - LAIT demi écrémé - Chocolat de couverture noir 2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA) - AMANDES en poudre - Sirop de glucose - NOIX DE PECAN hachées 2% - Chocolat noir (pâte de cacao (du Venezuela), sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA) - NOISETTES en poudre 1% - Purée de banane 1% - Beurre de cacao - Praliné noisettes amandes 1% (sucre, NOISETTES, AMANDES) - Cacao maigre en poudre - Pâte de cacao - Chocolat 0.7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanille naturelle en poudre) - Sirop de sucre inversé - Graisses et huiles végétales (palmiste, palme, karité, tournesol, colza) - Jaunes d'OEUFS - Praliné 0.4% (sucre, NOISETTES, AMANDES, vanille naturelle en poudre) - Pâte de NOISETTE 0.3% - Gélifiants : pectines, agar-agar, alginate de sodium, carraghénanes, gomme xanthane - Pommes - LACTOSE et protéines de LAIT - Amidon transformé de manioc - LAIT écrémé en poudre - Sel - Extrait naturel de café - BEURRE concentré - CREME en poudre - Amidon de maïs - Fibres d'agrumes - Amidon transformé de maïs - Extrait de malt d'ORGE - Amidon de pomme de terre - Stabilisant : carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de noix de coco - LACTOSE - Emulsifiant : lécithine de SOJA - Lactosérum (LAIT) - Poudres à lever : carbonates de sodium, diphosphates - Arôme naturel de vanille - LAIT entier en poudre - Jus de citron - Matière grasse de LAIT - Arôme naturel de banane.

Ces produits contiennent OEUFS, CREME, BLE, BEURRE, SOJA, LAIT, NOISETTE, AMANDES, NOIX DE PECAN, LACTOSE et ORGE.
Ces produits ont pu être en contact avec arachide, graines de sésame, sulfites et autres fruits à coque.

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

Liste des allergènes Traces de sulfite , Traces de sésame , Traces de fruit à coque , Traces d'arachide , Fruit à coque , Oeuf , Gluten , Soja , Lait

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 24 heures après décongélation



PassionFroid
groupe pomona

Petits fours sucrés Elégance (>&<) Chocolat x 48 - 664 g Symphonie Pasquier

Référence : 205 088

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							
429	1 789	27	14	38	29	3,5	6,8	0,25
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,25	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	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

- Flore Totale : m = 100000 ufc/g
- E. coli : m = 10 ufc/g
- Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
- Listeria : m = abs/25g
- Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,014	0,021	Plateau		
Plateau	0,664	1	Plateau	338 x 286 x 55	
kg	1	1,506	Plateau		
Colis	2,656	4	Plateau	399 x 297 x 237	3187670004006
Couche	21,248	32	Plateau		3187670004006
Palette	148,736	224	Plateau	1 200 x 800 x 1 809	

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