



Le chocolat craquant 60 g

Référence : 205 506

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Génoise cacao, croquant chocolat noir et brisures de crêpe dentelle, mousse chocolat noir 70%. Finition : nappage chocolat. Carton de 16 pièces, soit 0,96 kg.
Dénomination réglementaire :	Entremets composé d'une génoise cacao, d'un croustillant au chocolat noir et d'une génoise cacao. Une mousse au chocolat noir 70% vient terminer l'entremets. Finition : nappage chocolat. Surgelé.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,96 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Slovénie - Australie - Equateur - Liberia - Hongrie - Mali - Nigeria - Pays-Bas - France - Bulgarie - Roumanie - Sierra Leone - Sénégal - Slovaquie - Togo - Mauritanie - Finlande - Italie - Belgique - Niger - Portugal - Pérou - Estonie - Danemark - Indonésie - Rép. tchèque - Lituanie - Suède - Autriche - Malte - Gambie - Royaume-Uni - Cap-Vert - Malaisie - Irlande - Ghana - Chine - Pologne - Suisse - Espagne - Allemagne - Inde - Luxembourg - Burkina Faso - Argentine - Bénin - Guinée - Chypre - Croatie - Lettonie - Thaïlande - Ukraine - Côte d'Ivoire - Grèce

Atouts

- Atouts** • Une recette intense en chocolat et une finition neutre pour créer votre propre décor festif

Composition

Liste des ingrédients	Eau, sucre, chocolat noir 14,85% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA), CREME UHT 11,51% (CREME, stabilisant: E407), blancs d'OEUFs, huile de tournesol, chocolat de couverture 4,60% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA), farine de BLE, brisures de crêpe dentelle 3,83% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), jaune d'OEUF, BEURRE, OEUF entier, sirop de glucose, cacao en poudre 2,01%, gélifiant (pectine E440i, saccharose), poudre de LAIT entier, poudre de blanc d'OEUF (correcteur d'acidité: E330, agent moussant: E1505), amidon de maïs, acidifiant: E330, gélifiant: E406.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque , Traces de sulfite

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 4 et 6 h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer 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							
353	1 469	22,1	10,3	32,7	26,2	2,8	4,3	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,19	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	28	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



PassionFroid
groupe pomona

Le chocolat craquant 60 g

Référence : 205 506

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,06	0,063	Colis		
Colis	0,96	1	Colis	416 x 303 x 75	3585681119120
kg	1	1,042	Colis		
Couche	5,76	6	Colis		
Palette	115,2	120	Colis	1 200 x 800 x 1 650	

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