



## Gourmandises de nos régions x 48 - 590 g

Référence : 205 622

### Caractéristiques générales

**Descriptif produit** Surgelé. Prêt à l'emploi. 6 bouchées : Almondine gelée d'abricot de la vallée du Rhône, Financier au caramel au beurre salé de Guérande, Crumble miel et compotée de mirabelles de Lorraine IGP, Crumble gelée de cassis noir de Bourgogne, Bouchée au cacao et à la châtaigne d'Ardèche AOP, Financier vanille et gelée de fraise Gariguettes du Lot et Garonne.

**Dénomination réglementaire :** Plateau de 48 petits fours sucrés de nos régions - Surgelé

**Type de produit** Surgelé - IQF - Portion poids fixe

**Conservation** -18° C

**Etat** Prêt à l'emploi

**Durée de vie** 547 jours

**Conditionnement** Nombre de Plateau par Colis : 1 de 0,59 kg.

**Code douanier** 19059070

**Estampille sanitaire** NON

**Pays de transformation** France

## Composition

- Liste des ingrédients**
- 8 Almondines, gelée d'abricot de la Vallée du Rhône, crème au beurre : purée d'abricot 42,2% (abricot de la vallée du Rhône, sucre, antioxydant : acide ascorbique), sucre, BEURRE 11,6%, poudre d'AMANDE, OEUFS entiers, crème 3,5% (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), AMANDE hachée 2,1%, fécule de pomme de terre, jus de citron à base de concentré, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium), blancs d'OEUFS, farine de BLE, eau.
- 8 Financiers au caramel, crémeux caramel au beurre salé au sel de Guérande, disque de chocolat au lait, saupoudrage crumble au caramel : Blancs d'OEUFS, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 10,8% (sucre, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes, BEURRE salé au sel de Guérande), disque de chocolat de couverture au lait 10,6% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), BEURRE, sucre roux, poudre d'AMANDE, farine de BLE, LAIT demi-écrémé, crème 5,4% (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), jaunes d'OEUFS, caramel 3,5% (sucre, eau, glucose de blé), eau, sucre, sucre inverti, gélatine de boeuf, arôme naturel de caramel 0.3% (contient colorant : caramel ordinaire), colorant : caramel ordinaire, sel, levure chimique (poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de BLE).
- 8 Crumbles, gelée au miel, compotée de mirabelles de Lorraine IGP aromatisée, crème au beurre : préparation de mirabelle aromatisée 22,2% (sucre, mirabelle de Lorraine IGP, eau, jus de citron, épaississant : pectines, arôme naturel, conservateur : sorbate de potassium), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), purée de mirabelle 17% (mirabelle de Lorraine IGP, sucre de canne, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), farine de BLE, BEURRE 7,4%, poudre d'AMANDE, sucre, miel 4,3%, sucre roux, eau, caramel (sucre, eau, glucose de blé), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium), blancs d'OEUFS, gélifiant : agar-agar.
- 8 Crumbles, gelée de cassis noir de Bourgogne, décor chocolat blanc : préparation de cassis 24,5% (purée de cassis noir de Bourgogne, sucre, épaississants : amidon modifié de maïs - pectines), farine de BLE, eau, sucre, poudre d'AMANDE, BEURRE, sucre roux, décor en chocolat blanc (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille), beurre de cacao, sucre, colorants : anthocyanes - curcumine), jus de citron à base de concentré, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium).
- 8 Biscuits au cacao, mousse à la châtaigne d'Ardèche AOP, crémeux à la châtaigne d'Ardèche AOP, gelée à la châtaigne d'Ardèche AOP, décor sucre : biscuit cacao 21,4% (ŒUF entier, sucre, poudre de cacao, eau, sucre inverti, amidon de BLE, poudre de blanc d'ŒUF, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium (contient amidon de BLE), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), LAIT demi-écrémé, confiture de châtaigne 12,3% (châtaigne d'Ardèche AOP, sucre, eau), pâte de châtaigne 12.3% (châtaigne d'Ardèche AOP, sucre, sirop de glucose), eau, chocolat de couverture au lait 8,8% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), crème 8,8% (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), jaune d'ŒUF, sucre perlé 2,2% (sucre, graisse de palme), sucre, gélatine de boeuf.
- 8 Financiers à la vanille, gelée de fraise Gariguettes du Lot et Garonne, décor pistache : purée de fraise 40,4% (fraise Gariguettes du Lot et Garonne, sucre de canne), farine de BLE, BEURRE, OEUFS entiers, sucre, poudre d'AMANDE, LAIT

## Composition

demi-écrémé, sucre inverti, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium), féculé de pomme de terre, PISTACHE 0,7%, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), arôme naturel de vanille et autres arômes naturels, colorant : jus concentré de betterave, levure chimique (poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de BLE).

<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
<b>Liste des allergènes</b>	Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces d'arachide , Traces de sésame , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de sulfite , Traces de lupin , Traces de mollusques

## Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	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.
<b>Liaison différée</b>	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							
297	1 245	14,6	6,8	36	26,8	1,8	4,6	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,32	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	22	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 ; M = 1000000 ufc/g
	E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ; M = abs/25g	

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Plateau	0,59	1	Plateau		
Colis	0,59	1	Plateau	390 x 296 x 50	3700478517310
kg		1,695	Plateau		
Couche		8	Plateau		
Palette	165,2	280	Plateau	1 200 x 800 x 1 900	23700478517314

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