



Carré framboise 50 g

Référence : 217 259

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Prêt à l'emploi. Dimensions pièce : 6,8 x 5,7 x 3,3 cm. Mousse parfum framboise sur génoise nature et décor brisures de framboises. Carton de 56 pièces, soit 2,8 kg.
Dénomination réglementaire :	Mousse parfum framboise sur génoise nature et décor brisure de framboise.
Type de produit	Congelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Précuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 2,8 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Serbie/Montén. - Pologne

Composition

Liste des ingrédients	Eau, LAIT écrémé, sucre, huile végétale (palme durable, palmiste durable), framboise (8,8%), farine de BLÉ, OEUF au sol, sirop de glucose, gélatine bovine, concentré de jus de betterave rouge, arôme naturel, concentré de jus de baies de sureau, dextrose, amidon modifié de maïs, amidon (maïs, BLÉ), émulsifiant: E471, E475, colorant (betacarotène), stabilisant (gomme de guar), épaississant (pectine, carraghénane), acidifiant (acide citrique)
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Traces de soja , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Décongélation à 0+3° C en chambre froide entre 6h et 8h avant utilisation hors de son emballage d'origine à J+1.
-----------------------	--



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							
203	849	10	6,1	25	21	1	2,7	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	28	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = ufc/g ; M = 100000 ufc/g
	Listeria : m = ufc/g ; M = abs/25g ufc/g
	Salmonelle : m = ufc/g ; M = abs/25g ufc/g
	E. Coli : m = ufc/g ; M = 10 ufc/g
	Bacillus cereus : m = ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = > St. Aureus ufc/g ; M = 100 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	Colis		
kg		0,357	Colis		
Boite		0,5	Colis		
Colis	2,8	1	Colis		8712508220027
Couche		6	Colis		
Palette	235,2	84	Colis		

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