



Hexagone Fruits Rouges 47g

Référence : 221 903

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Superposition de 2 génoises imbibées au sirop et d'une mousse aux fruits rouges (framboise, cassis, fraise). Décor : nappage fruits rouges. Avec de la crème UHT. Sans gélatine animale. Carton de 35 pièces, soit 1,645 kg.
Dénomination réglementaire :	"Entremets composé d'une génoise blanche, d'un confit aux fruits rouges, d'une génoise blanche imbibée d'un sirop et d'une mousse aux fruits rouges. Finition : nappage aux fruits rouges. Surgelé."
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,645 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Serbie/Montén. - Maroc - France - Pologne - Espagne

Atouts

- Un dessert aux fruits rouges idéal pour les fêtes de fin d'année.
- Produit compatible avec la restauration scolaire.

Composition

Liste des ingrédients Sucre, eau, CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), OEUF entier, brisure de framboise 9,65%, purée de cassis 7,94%(cassis, sucre), farine de BLE, fraise 2,40%, sirop de glucose, purée de fraise 1,84%(fraise, sucre), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), purée de cassis Noir de Bourgogne 0,61%, gélifiant (pectine E440i, saccharose), sirop de sucre inversi, amidon de maïs, arôme naturel de framboise (dont correcteur d'acidité : E270), jaune d'OEUF, jus de citron de Sicile, gélifiant: E406, émulsifiant: E471

Absence de composants spécifiques Sans porc , Sans sel ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à utiliser 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							
203	854	7,92	4,58	30,5	24,74		2,51	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,32	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	11	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	47	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques "Flore Totale : m = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,029	Colis		
kg		0,608	Colis		
Colis	1,645	1	Colis		
Couche		6	Colis		
Palette	197,4	120	Colis		

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