



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/09/2021



Brownie aux noix de pécan 58 g env. Bon-et-Engagé

Référence : 232 037



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Cuit. Gâteau au chocolat et aux noix de pécan. Plateau de 40 pièces, soit 2,35 kg.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan cuite congelée
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Plaque par Colis : 4 de 2,35 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France

Atouts

- Atouts**
- Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
 - Un produit de fabrication française
 - Une recette élaborée avec de bons ingrédients (farine de blé origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et sans coco/coprah, sans huile de palme

Composition

Liste des ingrédients	Chocolat noir 24% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de SOJA), sucre, OEUFS entiers liquides, huile de colza, farine de BLÉ, NOIX de pécan 4%.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Soja , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces de lait



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi. Possibilité de le servir chaud comme froid.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à utiliser dans les 5 jours 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							
466	1 943	29	6	44	35	3,1	5,7	0,08
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,2	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	22	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	58	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
- Moisissures : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
- Levures : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
- Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
- Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
- Salmonelle : m = Absence/25g ufc/g ; M = Absence/25g ufc/g
- Listeria : m = Absence/25g ufc/g ; M = Absence/25g ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Brownie aux noix de pécan 58 g env. Bon-et-Engagé

Référence : 232 037

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,426	Plaque		
Plaque	2,35	1	Plaque		3061432105593
Pièce unit		1	Plaque		
Colis		4	Plaque	416 x 323 x 177	3061432105319
Couche		24	Plaque		
Palette		216	Plaque	1 200 x 800 x 1 737	3061432105678

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