



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mousse parfum chocolat sur génoise cacao. Congelé.
- Descriptif produit :** Congelé. Prêt à l'emploi. Dimensions pièce : 6,8 x 5,7 x 3,3 cm. Mousse parfum chocolat sur génoise cacao. Carton de 56 pièces, soit 2,8 kg.
- Conservation :** Congelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Précuit
- Conditionnement :** Colis de 2.800 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT écrémé, eau, sucre, huile végétale (palme durable, palmiste durable), poudre de cacao (6,1%), farine de BLÉ, OEUF au sol, chocolat (2,5%) [masse de cacao, sucre, cacao dégraissé en poudre], sirop de glucose, gélatine bovine, arôme naturel, amidon modifié (pomme de terre, maïs cireux), LAIT en poudre, amidon (maïs, BLÉ), sel, émulsifiant (mono- et diglycérides, esters de polyglycérol d'acides gras), gélifiant (pectine), colorant (carotènes), stabilisant (gomme de guar). Traces: SOJA, FRUITS À COQUES

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait écrémé	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Carré chocolat mousse légère : adaptée à tous types de convives
Pièce de 50 g : format économique

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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 moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,015	243	13	7.8	28	23	2	4.2	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 45.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.05	0	0.02	Colis			
Boite	1.4	0	0.5	Colis			
Couche	16.8	278.88	6	Colis	6		
Colis	2.8	3.32	1	Colis		400x310x120	8712508220997
Palette	235.2	278.88	84	Colis	84	1200x800x1830	8712508220898