



SPÉCIAL *Fêtes*

La mandarine en trompe l'oeil 75 g

Référence : 244 061

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit aux amandes surmonté d'une mousse mandarine et d'un insert au coulis de mandarine. Carton de 12 pièces soit 900 g.
Dénomination réglementaire :	Dessert individuel pâtissier surgelé composé de mousse mandarine, d'un coulis mandarine, d'un biscuit aux amandes et d'un décor.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,9 kg.
Code douanier	19059080
Stampille sanitaire	FR 62.448.034 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Italie - Espagne



Composition

Liste des ingrédients Concentré de jus de mandarine 29.6%, CREME liquide (CREME, stabilisant : carraghénanes), eau, sucre, amidon de BLE, décor forme feuille (beurre de cacao, sucre, poudre de LAIT entier, concentrés (spiruline, carthame, citron, pomme), arôme naturel de vanille), OEUF entier, préparation de mandarine confite avec son jus 1.9% (mandarine confite avec son jus 96% (mandarine 49%, sucre, eau, acidifiant : acide citrique), sucre, stabilisants (gomme xanthane, gomme de caroube)), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), AMANDE en poudre 1.5%, BEURRE, gélatine de boeuf, psyllium, glaçage concentré (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), jus de citron jaune, beurre de cacao, chapelure (farine de BLE, eau, sel, levure), farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté), gélifiant : pectine, extraits végétaux (hibiscus, carotte noire, pêche, maïs bleu, orange), colorant : E100, poudres à lever (farine de BLE, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), épaississant : gomme xanthane.
Traces éventuelles d'autres fruits à coque.

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 , Fruit à coque , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Dessert prêt à l'emploi, 3 à 4h de décongélation sur assiette en chambre froide positive,

Liaison différée 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							
280	1 169	14	9,3	33	32	3,6	3,6	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,26	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	Dessert > 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	4/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques chimiques** Mousse mandarine (74.1%), coulis mandarine (11%), biscuit aux amandes (7.5%), décor (7.4%),
- Caractéristiques physiques** Ne jamais recongeler un produit décongelé. Conservation à -18°C. Décongélation : 3h au réfrigérateur à +4°C. Sortir du calage avant décongélation.
Durée de conservation après décongélation : 6h.
- Critères bactériologiques** Listeria : m = Abs/25g ufc/g ; M = <10/g ufc/g
Salmonelle : m = Abs/25g ufc/g ; M = Abs/25g ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,075	0,083	Colis	65 x 65 x 50	3560050435322
Plateau	0,45	0,5	Colis		3560050435322
Colis	0,9	1	Colis	301 x 208 x 142	3560050435322
kg	1	1,111	Colis		
Couche	11,7	13	Colis		
Palette	128,7	143	Colis	1 200 x 800 x 1 700	

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