

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Entremets pâtissier composé d'une mousse au chocolat noir 55%, d'un biscuit brownie 17%, d'une préparation au chocolat au lait et tonka 13%, d'un flocage 5%, d'un glaçage 3% et d'un décor - produit surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Entremets composé d'une mousse au chocolat noir 55%, d'un biscuit brownie, d'une préparation au chocolat au lait et tonka. Carton de 8 pièces, soit 0,680 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 0.680 kg
- Liste des ingrédients :** CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), blanc d'OEUF (blanc d'OEUF* , stabilisant : gomme xanthane), chocolat noir à 70% de cacao 12% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), chocolat noir à 50% de cacao 12% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), jaune d'OEUF pasteurisé sucré (jaune d'OEUF*, sucre), chocolat au lait 6,5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre, BEURRE, huile de tournesol, eau, OEUF* entier pasteurisé, farine de BLE, NOISETTES caramélisées (NOISETTE 2,2%, sucre, sirop de glucose, miel), beurre de cacao, pâte de cacao, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, poudre de cacao, humectant : glycérol, gélatine bovine en poudre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique - citrates de sodium, fève de Tonka en poudre 0,01%, poudres à lever : carbonates de sodium - citrates de sodium, gluten de BLE.
*issu de poules élevées en plein air
Traces éventuelles d'autres FRUITS A COQUE .



PassionFroid
groupe pomona

Cube au chocolat tonka 85 g

Article : 270139

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème	Union Europ.

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 25]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.045 système métrique (0.01)	Largeur de l'unité de consommation	0.05 système métrique (0.01)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.058 système métrique (0.01)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A conserver à 0+4°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

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							
1,772	426	31	17	29	24	2.9	6.4	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Tournesol

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 09:45

N° de version : 3.13

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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
Couche	7.48	0	11	Colis	11		
Colis	0.68	0.913	1	Colis		373x210x84	13428420060956
Palette	157.08	210.903	231	Colis	231	1200x800x1910	23428420060953
Pièce unitaire	0.085	0	0.12	Colis			3428420060959