

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 composé d'un biscuit cacao, d'une mousse au chocolat noir, d'un biscuit cacao imbibé de sirop et d'une mousse au chocolat blanc. Finition : velours au chocolat blanc et pochoir velours au chocolat noir. Surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Entremets composé de biscuits au cacao, d'une mousse au chocolat noir et d'une mousse au chocolat blanc. Finition : velours au chocolat blanc et velours au chocolat noir. Carton de 30 pièces, soit 1,32 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.320 kg
- Liste des ingrédients :** CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), eau, sucre, blanc d'OEUF, farine de BLE, jaune d'OEUF, chocolat blanc 4,00%(sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), cacao en poudre 2,31%, chocolat noir 2,19%(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA)), poudre de LAIT entier, amidon de maïs, beurre de cacao, poudre de blanc d'OEUF (blanc d'OEUF, agent moussant: E1505), huile de colza non hydrogénée, gélifiant (pectine E440i, saccharose), gélifiant (pectine E440i, dextrose), épaississant : farine de graines de caroube

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat blanc	France, Belgique

** 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) : 22]

Durée de vie totale du produit (jours) : 545

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 08/08/2023 15:25

N° de version : 6.0

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

Traces d'allergènes : Arachide, Céleri, Fruit à coque, Sésame

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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 Knäckebröt, du pain d'é

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h maximum à 4°C

Mise en œuvre : Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures. Compatible en décongélation en chariot de remise en température.

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							
1,097	263	14.28	8.63	28.66	23.59	0	4.19	0.15

Vitamines : Calcium (mg) : 52.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza

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
Colis	1.32	1.609	1	Colis		393x291x74	13585681125081
Couche	10.56	0	8	Colis	8		
Palette	232.32	303.184	176	Colis	176	1200x800x1778	
Pièce unitaire	0.044	0	0.03	Colis			