

76653

La Chocosphère

Ø 6 cm



Description :

Sphère au chocolat composée de mousse au chocolat noir-fleur de sel, décor chocolat et sauce coulante chocolat noir, épices, coeur croustillant spéculoos-amande-tournesol sur biscuit au cacao.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque :

Calibre : 85 g
Conditionnement – calibre : CT 12 PC 85 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.020
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 720

LES PLUS PRODUITS :

Un savoureux mélange de chocolat noir fleur de sel et de spéculoos

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	422 Kj / 1754 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	5.8	
Glucides (g)	30	
dont Sucres (g)	28	
Matières grasses (g)	30	
dont Acides Gras Saturés (g)	16	
Fibres alimentaires (g)	3.1	
Sel (g)	0.25	
Sodium (mg)	100	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.19

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente : Entremets individuels surgelés composés : mousse chocolat, décor, sauce chocolat-épices, croustillant spéculoos-amande-tournesol et

INGREDIENTS :

Chocolat noir 25.2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), sucre liquide (sucre, eau), brisures de spéculoos 5.5% (farine de blé, sucre, huile végétale de colza, sirop de sucre candi, beurre concentré, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle), jaune d'oeuf, crème fraîche, pâte de praliné-amande 2.4% (sucre, amandes torréfiées et huile d'amande 50%), pâte de tournesol caramélisé 2.4% (graines de tournesol 60%, sucre), huile de tournesol, sucre, poudre de cacao maigre 1.5%, poudre de cacao 1.2%, chocolat en poudre 1% (sucre, poudre de cacao), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), sucre glace (contient agent anti-moussant : fécule de pomme de terre), blanc d'oeuf, beurre de cacao, beurre, amande en poudre, farine de blé (farine de blé (farine de blé, gluten de blé), sirop de glucose liquide, fleur de sel, sirop de sucre inverti, gélatine de boeuf, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, farine de blé), gélifiant : pectine, mélange 4 épices en poudre 0.01% (cannelle, poivre noir, girofle, noix de muscade). Présence éventuelle de graines de sésames et d'autres fruits à coque.

76653

La Chocosphère

Ø 6 cm

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440181214

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.100 x l 20.800 x h 14.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171.200

Nb d'UMC / couche : 13

Nb couches / palette : 11

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 62.448.034 CE

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.