

DEMI PLAQUE CROQUANT CHOCOLAT

Code produit : **75101**



Description du produit

Photo non contractuelle

Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu

(g): 1960

Technologie:

GTIN / EAN Produit	03291810751016		
Palettisation	30)-PAL. 80X120	
Cartons/Couche		8	
Couches/Palettes		11	
Cartons/Palette		88	
Unités/Palette		176	
Poids brut, Palette incluse	(kg)	416.36	
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	180	

GTIN / EAN Carton		32918	11202838
Conditionnement Pièces/Carton Dim. Carton (en mm)	Lxlxh		Standard 2 (1 x 2) 281x150
Poids brut carton	(kg)		4.47
Poids net du carton Date de durabilité r (DDM)	(kg) ninimale	18	3.92 mois

Prêt à l'emploi

Atouts produits

Pâtisserie au chocolat, 1960g, prêt à l'emploi, surgelé, à marque Délifrance

Ingrédients (tel que vendu)

crème de lait, chocolat noir 17% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), eau, sucre, pâte de noisettes, chocolat au lait 5% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant (E322 (soja))), œufs, farine de blé, blancs d'œufs, lait entier en poudre, amandes en poudre, huile de pépins de raisin, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, amidon modifié, beurre de cacao, gélatine, lait écrémé en poudre, beurre concentré, amidon, gélifiant (E404, E450, E339), malt d'orge toasté, sel, stabilisant (E407, E412, E415), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) Présence éventuelle : autres fruits à coque

Version: 2 Date de validation: 09/09/2021

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1625	1625	1625	19
Energie	(kcal)	390	390	391	20
Matières grasses	(g)	26.3	26.3	26.3	38
dont acides gras saturés	(g)	13.5	13.5	13.5	67
Glucides	(g)	31.2	31.2	31.2	12
dont sucres	(g)	25.2	25.2	25.2	28
Fibres alimentaires	(g)	2.8	2.8	2.8	
Protéines	(g)	5.8	5.8	5.8	12
Sel	(g)	0.30	0.30	0.30	5

^{*}AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (√ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	Х
Convient aux végétariens	Х
Présence d'alcool	Χ
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	Х
Présence de matières grasses hydrogénées	Х
Présence de porc	Χ

·		TIVO	FLAVOU
Présence de matières grasses hydrogénées	Х	FREE	COLO
Présence de porc	X		
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste	X		
conventionnelle (ingrédients)			
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO	X		
(ingrédients)			

Pour le pain, conformément à la législation

(additifs et supports d'additifs)

Présence d'huile de palme et/ou de palmiste

conventionnelle (additifs et supports d'additifs)
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO

Version: 2 Date de validation: 09/09/2021

Χ

Χ

Conseils de remise en œuvre

Décongélation



Entre 0 et +4°C 10 heures

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser simplement décongeler les produits entre 0 et 4°C pendant 10 heures

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.

Version : 2 Date de validation : 09/09/2021