

DEMI-PLAQUE CROQUANT CHOCOLAT X2 DLF Code produit : 75101



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

| | |
|--|--|
| <p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 1960,00 Longueur(cm) 33 Largeur(cm) 25,50</p> | <p>Sur un biscuit Joconde (aux amandes), une couche de croquant à la purée de noisette et brisure de crêpes dentelles recouverte d'une crème à la crème de lait au chocolat noir, et d'un nappage au chocolat .</p> <p>Poids unitaire: 1960 g. Produit prêt à l'emploi, surgelé.</p> |
|--|--|

| | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|---------------|
| GTIN/EAN produit : | 03291810751016 | GTIN/EAN carton : | 3291811202838 |
| Palettisation | 30-Pal. 80x120 | Conditionnement | 00-Standard |
| Cartons / couche | 8 | Pièces / carton | 2 (1 x 2) |
| Couches / palette | 11 | Dim. du carton en mm L x l x h | 371x281x150 |
| Cartons / palette | 88 | Poids net du carton (kg) | 3.920 |
| Unités / palette | 176 | Poids brut du carton (kg) | 4.470 |
| Poids net palette (kg) | 23 | Durabilité minimale (DLUO) | 18 Mois |
| Poids brut, palette incluse (kg) | 416.36 | | |
| Hauteur hors tout - palette incluse (cm) | 180 | | |
| Dimension palette | 80 x 120 | | |

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** 4,9% (sucre, beurre de cacao, **lait** en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (**soja**)), **œufs**, farine de **blé**, blancs d'**œufs**, **lait** en poudre, **amandes** en poudre, huile de pépins de raisins, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, amidon modifié, beurre de cacao, gélatine, **lait** écrémé en poudre, **beurre** concentré, fécule de pomme de terre, gélifiants : E404 – E450 – E339 – E440 – E341, malt d'**orge**, sel, stabilisants : E407 – E412 – E415, colorant : E160a.
Présence éventuelle d'autres **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100 g de produit tel que vendu | Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit) | Par produit | % AR* par produit cuit |
|------------------------------|-------------------------------------|---|-------------|------------------------|
| Energie (kJ) | 1628 | 1628 | 31909 | 383 |
| Energie (kcal) | 391 | 391 | 7664 | 383 |
| Matières grasses (g) | 25.1 | 25.1 | 491.7 | 702 |
| dont acides gras saturés (g) | 12.3 | 12.3 | 240.8 | 1204 |
| Glucides (g) | 33.8 | 33.8 | 663.2 | 255 |
| dont sucres (g) | 28.9 | 28.9 | 566.6 | 630 |
| dont amidon (g) | 4.9 | 4.9 | 96.1 | 53 |
| Fibres alimentaires (g) | 2.6 | 2.6 | 51.9 | 207 |
| Protéines (g) | 6.1 | 6.1 | 119 | 238 |
| Sel (g) | 0.17 | 0.17 | 3.3 | 56 |

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|--------------------|---|
| ✓ Présence de porc | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 12h

CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir la 1/2 plaque de la boîte et placez-la pour décongelation 12 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C.

Cet entremets se déguste très frais.

CONSERVATION :

24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C.

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

| | Critère d'hygiène (M=10m) | Critère de sécurité |
|--|------------------------------|---------------------|
| enterobacteriaceae UFC/g | m=1000 | |
| Escherichia coli UFC/g | m=10 | |
| Salmonella spp.(dans 25g) | | 0 |
| Listeria monocytognes UFC/g | | m < 100 |
| Staphylococcus à coagulase + UFC/g | m=100 | |
| Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g | m=10 | |