

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Gâteaux chocolat noir au coeur coulant, produits congelés.
Produits emballés individuellement.

Poids du produit :	75g	Tolérance :	Min: 66 g Max: 79,5 g
Dimensions :	/	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Chocolat	Tolérance :	/
Texture :	Fondante et coulante à cœur	Tolérance :	fondante moelleuse

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 548 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	548 jours	28 jours	24h
Température de conservation °C	-18°C	+4°C	A l'ambient, dans un endroit frais et sec
Méthode de conservation	Au congélateur, dans son emballage d'origine	Au réfrigérateur, dans son emballage d'origine	Dans son emballage d'origine

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ingrédients :

Chocolat noir 25,5% (origine UE) (masse de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), œufs, huile de colza, sucre, farine de blé, beurre (lait), poudre de lait entier.



Allergènes : soja, œuf, gluten, lait
Contamination croisée : fruits à coque

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Végétarienne :	Oui	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal:	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 5 heures à +4°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1991 kJ	/	479 kcal
Matières grasses	35		g
Dont acides gras saturés	12		g
Glucides	34		g
Dont sucres	26		g
Protéines	6,5		g
Sel	0,1		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro organismes aérobies à 30°C	< 100 000 ufc/g
Enterobactéries présumées à 37°C	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus coagulase + à 37°C	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON			
Code article	6010COECC75			
Gencod EAN13 ou 14	3525020140149			
Origine produit	France			
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 77 108 B	/		
Code de nomenclature douanière	19059080			
Inscription n° de lot	Sur le sachet et le carton			
Inscription date de production	-			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	40 pièce(s) de 75g
Emballage primaire	Emballage en polypropylène
Poids net carton (kg)	3,00
Poids brut carton (kg)	3,21
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	389 x 264 x 140
Palettisation	108 cartons (12 couches de 9 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	372
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 183

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.