

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mousse au chocolat artisanale

Poids du produit	75g	Tolérance :	± 4.5 g
Dimensions	hauteur : 75 mm - diamètre : 77mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût	chocolat	Tolérance :	/
Texture	légère et mousseuse	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM :	12 mois		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	72h	/
Température de Conservation °C	-18°C	+4°C	/
Méthode de conservation	Surgelé / congélateur	Refrigérateur	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

Oeufs entiers, chocolat noir 32 % (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait de vanille naturelle), eau, matière grasse végétale (coprah), sucre, mixte émulsifiant (stabilisant : E420, eau, émulsifiants : E471 - E470, arôme naturel), **beurre**, **lait** écrémé en poudre, cacao en poudre.



Allergènes : œuf, soja, lait

Contamination croisée : gluten, fruits à coque

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation Halal : Oui

Produit certifié Halal : Non

Convient à une alimentation Végétarienne : Oui

CONSEILS D'UTILISATION

SERVIR FRAIS

*Décongélation : 4 heures à + 4°C.

*Conservation : 72 heures à + 4°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

	1359 kJ	/	325 kcal
Energie			
Matières grasses	20		g
Dont acides gras saturés	12		g
Glucides	28		g
Dont sucres	22		g
Protéines	7,1		g
Sel	0,16		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile (30°C)	≤ 100 000 ufc/g
Bactéries Lactiques (30°C)	A rechercher
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	< 100
Bacillus cereus présomptif	≤ 100 ufc/ g
Escherichia Coli / g	≤ 10 ufc/g
Staph. à Coagulase Positive 37°C/g	≤ 100 ufc/g
Salmonella / 25 g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	6010MCHO	/
Gencod EAN13 ou 14	3760158658245	/
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	95675A	
Code de nomenclature douanière	19059080	

PCB (nombre de pièces/carton)	20 pot(s) de 75g
Emballage primaire	Polyéthylène téréphtalate transparent
Poids net carton (kg)	1,50
Poids brut carton (kg)	1,91
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	400 x 300 x 70
Palettisation	138 cartons (23 couches de 6 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	288
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 180

Inscription n° de lot	étiquette colis + étiquette palette			
Inscription date de production	étiquette colis via le numéro de lot et étiquette palette			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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