

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Dessert à base de mascarpone et de biscuit génoise sur un fond de coulis caramel, recouvert de poudre de biscuit spéculoos.

Poids du produit :	100 g	Tolérance :	+ 10 g
Dimensions :	8,2 x 5,2 x 10 cm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	crème tiramisu au caramel et speculoos	Tolérance :	/
Texture :	crémeuse	Tolérance :	/

Ingrédients :

Mélange de crème et de mascarpone dont crème de lait pasteurisée, mascarpone [crème de lait, acide citrique], lait écrémé en poudre, stabilisant : E401, coulis caramel (11,5%) [sucre, crème UHT dont stabilisant : E407, eau, jus de citron à base de concentré dont conservateur : E223 (sulfites), stabilisant : E415], jaune d'oeuf, génoise [oeufs, sucre, farine de blé, amidon de blé, eau, stabilisant : E420, émulsifiants: E472b et E477, poudres à lever : E450 et E500, sirop de glucose, poudre de lait écrémé, sel, conservateur : E202, épaississant : E410, arôme, colorants : E101 et E160bii], sucre, blanc d'oeuf, spéculoos en poudre (2.9%) [farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever : E500, sel, cannelle]



CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	72 heures	/
Température de conservation °C	< -18°C	entre 0°C et +4°C	/
Méthode de conservation	au congélateur	au réfrigérateur	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Allergènes : gluten, œuf, lait, sulfites
Contamination croisée : fruit à coque, soja

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 entre 0°C et +4°C pendant 3h à 4h avant dégustation.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1412 kJ	/	340 kcal
Matières grasses	24,9		g
<i>Dont acides gras saturés</i>	16,8		g
Glucides	23,6		g
<i>Dont sucres</i>	19,8		g
Protéines	5,1		g
Sel	0,3		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie 30°C	100 000 ufc/g
Flore lactique	À rechercher
Rapport Flore/Lactique 100	100
Bacillus cereus	100 ufc/g
Escherichia coli	10 ufc/g
Staphylocoques coag +	100 ufc/g
Salmonella	Non détecté / 25g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	6010VTCASP	/
Gencod EAN13 ou 14	3760066060154	/
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	/	/
Code de nomenclature douanière	21050099	
Inscription n° de lot	verrines, colis	
Inscription date de production	verrines	
EAN128	Carton	Non
		Palette
		Non

PCB (nombre de pièces/carton)	12 verrine(s) de 100 g
Emballage primaire	Plastique polystyrene transparent
Poids net carton (kg)	1,20
Poids brut carton (kg)	1,57
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	390 x 275 x 107
Palettisation	136 cartons (17 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	238
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 197

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