

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Poids du produit :	100 g	Tolérance :	+/- 10 g
Dimensions :	8,2 x 5,2 x 10 cm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Crème tiramisu au chocolat et caramel	Tolérance :	/
Texture :	Crémeuse	Tolérance :	/

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 DECONGELE

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 (9,6%) [sucre, crème UHT (lait) dont stabilisant : E407, eau, jus de citron à base de concentré dont conservateur : E223 (sulfites), stabilisant : E415], jaune d'oeuf, génoise [farine de blé (27%), amidon de blé, amidon de riz, émulsifiants : E475, sel, extrait de carottes, arôme naturel de vanille, enzyme (alpha-amylase), sucre (27%), oeufs entier (40%), eau (5,5%), poudre à lever (0,5%)], sucre, blanc d'oeuf, grain de caramel croquant avec chocolat au lait (4,8%) [sucre, huile de palme, beurre de cacao, pâte de cacao, lactosérum en poudre (lait), lait écrémé en poudre, amandes, beurre concentré (lait), amidon de maïs, préparation à base de lactosérum, lait écrémé concentré sucré, sel, émulsifiant : E322 (soja), arômes).



Allergènes : lait, œuf, gluten, soja, sulfites, fruits à coque (amandes)
Contamination croisée : aucune

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	1433 kJ	/	345 kcal
Matières grasses	25,5		g
Dont acides gras saturés	17,1		g
Glucides	23,5		g
Dont sucres	20,7		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	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	6010VTCHOCA	
Gencod EAN13 ou 14	3760066060031	/
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	/	/
Code de nomenclature douanière	21050099	

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

Inscription n° de lot	Sur les verrines et le colis			
Inscription date de production	/			
EAN128	Carton	Non	Palette	Oui

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