

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Dessert à base de mascarpone et de biscuit génoise sur un fond de coulis de fraise.

<b>Poids du produit :</b>	100 g	<b>Tolérance :</b>	+ 10 g
<b>Dimensions :</b>	8,2 x 5,2 x 10 cm	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Saveur/Goût :</b>	crème tiramisu et fraise	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture :</b>	crèmeuse	<b>Tolérance :</b>	/

## CONSEILS DE CONSERVATION

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

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**

### 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 fraise (11,5%) [purée de fraise (85%), sirop de sucre inverti, stabilisant : E415], jaune d'œuf, génoise [œufs, 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'œuf



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

**Soumis à étiquetage OGM :** Non  
**Produit ionisé :** Non  
**Convient à une alimentation Végétarienne :** Oui  
**Produit certifié Halal :** Non

**Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :** Oui  
**Produit sans porc :** Oui  
**Présence de présure animale :** Non

## CONSEILS D'UTILISATION

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Energie</b>	1290 kJ / 310 kcal
<b>Matières grasses</b>	23,4 g
<b>Dont acides gras saturés</b>	15,8 g
<b>Glucides</b>	19,8 g
<b>Dont sucres</b>	16,8 g
<b>Protéines</b>	5 g
<b>Sel</b>	0,2 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	6010VTFRAI	/
Gencod EAN13 ou 14	3760066060208	/
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	verrines, colis			
Inscription date de production	/			
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

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