

**Description :**

Un crumble et un blanc manger aux amandes recouvert de fruits rouges et de gelée de framboise parfumée à la menthe.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : 



Calibre : 80 g
Conditionnement – calibre : CT 16 PC 80 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.280
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler sans film protecteur pendant 4 h en chambre froide positive. Conservation 24h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Visuel gourmand et valorisant.
 Petit conditionnement de 16 pièces.
 Coût portion maîtrisé.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 80 g
Energie	917 Kj / 218 Kcal	734 Kj / 174 Kcal
Protéines (g)	5.1	4.1
Glucides (g)	30	24.0
dont Sucres (g)	17.6	14.1
Matières grasses (g)	8.2	6.6
dont Acides Gras Saturés (g)	3.6	2.9
Fibres alimentaires (g)	2.1	1.7
Sel (g)	0.03	
Sodium (mg)	12	10
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.62

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Entremets individuel à base de fromage blanc, amandes et fruits rouges, surgelé

INGREDIENTS :

Farine de blé (farine de blé, gluten de blé), purée de framboise (framboises 12,3 %, sucre), crème (crème de lait, stabilisant : E407), fromage blanc 10,2 % (lait demi-écrémé, ferments lactiques), sucre, lait demi-écrémé, mûre 4,9 %, poudre d'amande 4,6 %, framboise 4,4 %, préparation gélifiante (sucre, gélatine de porc, dextrose de blé, amidon de maïs), eau, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : E440, acidifiant : E330), cassis 3,3 %, beurre, groseille 2,2 %, pistache, arôme naturel d'amande amère (issu d'amandons d'abricots) 0,02 %, alcool de menthe (alcool, arôme naturel de menthe). Les pourcentages sont donnés à la mise en oeuvre et sur la totalité du produit.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650392351

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29.600 x l 39.400 x h 6

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 165

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 25

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.240.007 CE

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.