

**Description :**

Composé d'un sablé noisette, d'un crémeux caramel avec des noisettes, d'une mousse chocolat-noisette.
 Décor avec un glaçage chocolat amande, un velours chocolat lait et un carré chocolat noir.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France



Calibre : 80 g
Conditionnement – calibre : CT 12 PC 80 G
Infos complémentaires : Dimensions : 90 (L) x 30 (l) x 32 (h)
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.960
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler 4 à 6 h en chambre froide entre 0°C et 4°C en laissant la boîte fermée. Conservation 48h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Un dessert premium avec un visuel gourmand.
 Chocolat et noisette : une alliance qui fonctionne parfaitement.
 Une fabrication de grande qualité réalisée par des pâtisseries passionnés dans une PME française : Ardélise.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 80 g
Energie	2111 Kj / 508 Kcal	1689 Kj / 406 Kcal
Protéines (g)	5.6	4.5
Glucides (g)	34	27.2
dont Sucres (g)	27	21.6
Matières grasses (g)	39	31.2
dont Acides Gras Saturés (g)	19	15.2
Fibres alimentaires (g)	2.1	1.7
Sel (g)	0.14	0.1
Sodium (mg)	56	45
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.14

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 : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente : Entremets au chocolat et aux noisettes surgelé

INGREDIENTS :

Chocolat au lait 27% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA) arôme naturel de vanille) - CREME stérilisée U.H.T. (CREME, stabilisant : E407) Sucre, BEURRE - Farine de BLE NOISETTES 4,5%, AMANDES blanchies hachées 4,5% - Jaunes d'OEUFs - Chocolat noir 2% (pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille) - Sirop de glucose - Beurre de cacao - NOISETTES en poudre 1,5% - Pâte de NOISETTES 1,3% - Huile de pépins de raisin, Eau - Huile de tournesol - Sirop de sucre inverti, Sel - Gélatine bovine - Poudres à lever : E450i, E500ii, Décor chocolat (beurre de cacao, sucre, colorants : E100, E163, cacao en poudre).

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : /

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)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☒	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Code EAN de l'UMC : 13770005692671

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38 x l 28 x h 7

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 188

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 23

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 44014C

Nom du fournisseur : 102910 ARDELICE EURL

Code douanier : 19059070

Recette sans porc

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.