76653

La Chocosphère

Ø 6 cm

Description :

Sphère au chocolat composée de mousse au chocolat noir-fleur de sel, décor chocolat et sauce coulante chocolat noir, épices, coeur croustillant spéculoos-amande-tournesol sur biscuit au cacao.

Marque : Création Brigade

Calibre : 85 g
Conditionnement : 1 ct x 12 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.020
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide à +4°C pendant environ 4 heures en dehors de son emballage. Conservation 72h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Un savoureux mélange de chocolat noir fleur de sel et de spéculos

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	**A la portion de 85 g**
Energie	422 **Kj** / 1754 **Kcal**	359 **Kj** / 1491 **Kcal**
Protéines (g)	5.8	4.9
Glucides (g)	30	25.5
dont Sucres (g)	28	23.8
Matières grasses (g)	30	25.5
dont Acides Gras Saturés (g)	16	13.6
Fibres alimentaires (g)	3.1	2.6
Sel (g)	0.25	0.2
Sodium (mg)	100	85
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.19

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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.
Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Chocolat noir (fève de cacao)	Non UE
Crème (lait)	Union européenne
Sucre (betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne

***** Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 62.448.034 CE

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 21.08.2024

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

76653

La Chocosphère

Ø 6 cm

Dénomination légale de vente Entremets individuels surgelés composés de mousse chocolat noir-fleur de sel (51,4%), d'un décor (17,3%), d'une sauce chocolat-épices (16,8%), d'un croustillant spéculos-amande-tournesol (11,3%) et biscuit au cacao (3,2%)

INGREDIENTS :

ChChocolat noir 25.2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille) crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), sucre liquide (sucre, eau), eau, brisures de spéculoos 5.5% (farine de blé, sucre, huile végétale de colza, sirop de sucre candi, beurre concentré, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle), jaune d'oeuf, crème fraîche, huile de tournesol, pâte de praliné-amande 2.4% (sucre, amandes et huile d'amande 50%), pâte de tournesol caramélisé 2.4% (graines de tournesol 70%, sucre), sucre, poudre de cacao maigre 1.5%, poudre de cacao alcalinisé 1.2%, chocolat en poudre 1% (sucre, poudre de cacao alcalinisé), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), sucre glace (contient agent anti-mottant : fécule de pomme de terre), blanc d'oeuf, beurre de cacao, beurre, amande en poudre, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), sirop de glucose liquide, fleur de sel 0.1%, sirop de sucre inverti gélatine de boeuf, poudres à lever (farine de blé, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), gélifiant : pectine, mélange 4 épices en poudre 0.01% (cannelle, poivre noir, girofle, noix de muscade).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

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	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Adapté à la liaison froide
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 3220440181214

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 30.100 x l 20.800 x h 14.200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 171.200
Nb d'UMC / couche : 13
Nb couches / palette : 11

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.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 21.08.2024

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande