

**Description :**

Composé d'une base biscuit et de 81% de garniture. Elle même composée de 37% de fromage blanc et de 12% de crème.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
 Allemagne



**Marque :** 

**Calibre :** 1,4 kg  
**Conditionnement - calibre :** CT 4 PC 1.4 KG  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.400  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** PC  
**Unité de facturation :** PC  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48h entre 0°C et 4°C  
**Etat du produit :** Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler le cheesecake à +4°C pendant 24 heures ou laisser décongeler au four à 135° C pendant 35 mn. Conservation 48h maximum entre 0°C et +4°C ou 3 jours à température ambiante sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

**LES PLUS PRODUITS :**

Générosité des ingrédients pour un goût parfaitement équilibré

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 80 g
<b>Energie</b>	1413 Kj / 339 Kcal	1130 Kj / 271 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	5.0	4.0
<b>Glucides (g)</b>	27.5	22.0
<b>dont Sucres (g)</b>	20.4	16.3
<b>Matières grasses (g)</b>	23.2	18.6
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	13.3	10.6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0.3	0.2
<b>Sel (g)</b>	0.55	0.4
<b>Sodium (mg)</b>	216.54	173
<b>Calcium (mg)</b>	0	

Rapport P/L : 0.22

**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** Gâteau rond surgelé, prédécoupé en 12 portions - Base biscuitée surmontée d'un appareil fromage blanc, crème et mascarpone

**INGREDIENTS :**

FROMAGE blanc (34%), sucre, CREME (11%), OEUF entier, LAIT entier, farine de BLE, mascarpone (LAIT) (5%), huile de colza, graisse végétale de palme, amidon modifié, eau, LACTOSERUM en poudre (LAIT), amidon de BLE, amidon de pomme de terre, sel, dextrose, poudres à lever (E450, E500), sirop de glucose, humectant E420, émulsifiants (E471), arôme, protéines de LAIT, stabilisant E516, épaississant E401, acidifiant E330. PRESENCE EVENTUELLE DE FRUITS A COQUES, ARACHIDES, ET SOJA.



77462

# Cheesecake

Ø 24 cm, prédécoupé, 12 parts

## GARANTIES :

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

**Palme certifiée RSPO**

**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 checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input 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 type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input 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 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 traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input 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**

**Code EAN de l'UMC :** 3220440166112

### PALETTISATION :

**Dimensions carton en cm :** L 51.800 x l 26.600 x h 13.800

**Longueur Palette en cm :** 120

**Largeur Palette en cm :** 80

**Hauteur Palette en cm :** 166.800

**Estampille sanitaire / Code emballer :** N/A

**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.