



Description :

Gâteau fondant au chocolat, avec un topping généreux coulis de caramel, noix de pécan et des morceaux de brownie.



Calibre : 77 g env.
Conditionnement : 1 pq x 36 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.760
Unité Minimum de Commande (UMC) : PQ
Unité de facturation : PQ
DLUO/DLC en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Enlever l'emballage avant de décongeler. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 8 heures (4 heures/portion) ou 4 heures à température ambiante (2 heures/portion). Après décongélation conserver à l'abri de l'air et de la lumière et consommer dans les 4 jours (7°C maxi).

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 69 g
Energie	1908 Kj / 457 Kcal	1317 Kj / 315 Kcal
Protéines (g)	5	3.5
Glucides (g)	48	33.1
dont Sucres (g)	38	26.2
Matières grasses (g)	27	18.6
dont Acides Gras Saturés (g)	15	10.4
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.5
Sel (g)	0.16	0.1
Sodium (mg)		0
Calcium (mg)	0	

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 : Pays-Bas

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Chocolat (fève de cacao)	Non UE
Noix de pécan	Non UE
sucres (betterave et/ou sucre de canne)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : 13476



Dénomination légale de vente Pâtisserie surgelée au chocolat 11%, caramel 12% et noix de pécan 2%, prête à consommer

INGREDIENTS :

Sucre, beurre concentré (LAIT) (13,5%), OEUF, farine (BLÉ, farine de FROMENT gélatinisée), pâte de cacao, poudre de cacao, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), sirop de glucose, NOIX DE PÉCAN, LAIT concentré sucré, eau, beurre de cacao, beurre (LAIT), amidon (BLÉ), sirop de sucre inverti, poudre de cacao dégraissée, amidon modifié, émulsifiant (lécithines de SOJA, E471, lécithines, E491, E472e), fibres, sel, poudre à lever (E450i, E500ii, E450, E500, E341), arôme naturel, sucre inverti, poudre de LAIT écrémé, amidon, correcteur d'acidité (E170), enzymes. PRESENCE EVENTUELLE D'AUTRES FRUITS A COQUE

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

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 type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 3220440189678

Nom du fournisseur : 103554 VANDEMOORTELE EUROPE

Code douanier : 19059070

Palme certifiée RSPO

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 30 x h 15.400
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 184.400
Nb d'UMC / couche : 24
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.