



Description :

Individuel, mousse chocolat blanc, compotée fruits rouges, yuzu, bergamote, glaçage rocher blanc et feuilletine chocolat blanc.



Marque :



Calibre : 90 g

Conditionnement : 1 ct x 14 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.260

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : CT

DLUO/DLC en jours : 720

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48 heures entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide positive à + 3°C pendant environ 3 heures en dehors de son emballage.

LES PLUS PRODUITS :

Produit généreux et gourmand (90g)

Forme originale

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 90 g
Energie	1495 Kj / 360 Kcal	1346 Kj / 324 Kcal
Protéines (g)	2.8	2.5
Glucides (g)	24	21.6
dont Sucres (g)	21	18.9
Matières grasses (g)	28	25.2
dont Acides Gras Saturés (g)	13	11.7
Fibres alimentaires (g)	1.1	1.0
Sel (g)	0.16	0.1
Sodium (mg)	64	58
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.10

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 blanc (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Fruits rouge	Union européenne / non Union européenne
Agrumes (citron vert, yuzu)	Non UE

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 25563A



78732

Le rocher nacré

chocolat blanc, fruits rouges



Dénomination légale de vente Individuel pâtissier composé d'une mousse au chocolat blanc 48,4%, d'une compotée fruits rouges-agrumes 21,5%, d'un enrobage au chocolat blanc 18,3%, d'une feuillantine au chocolat blanc 11,8% - produit surgelé

INGREDIENTS :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), chocolat blanc 23,9% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), préparation aux fruits rouges 11,3% (fraise 2,8%, sucre, mûre 1,4%, myrtille 1,1%, groseille 1,1%, eau, purée de framboise 0,7%, framboise 0,7%, amidon de maïs, jus de citron concentré 0,2%, gélifiant : pectines), purée de framboise sucrée 7,6% (framboise 6,8%, sucre), huile de tournesol, LAIT demi-écrémé, éclats de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), AMANDE hachée, jus de bergamote 0,8%, purée de citron vert 0,8%, jus de citron vert 0,8%, jus de citron-yuzu 0,8%, sucre glace (sucre, amidon de maïs), sucre, gélifiant : carraghénanes. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

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 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 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 traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059055

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440192692

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 42 x l 35.500 x h 8

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 20

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.