

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Gâteaux chocolat noir au cœur coulant.
Produits emballés individuellement.

Saveur / Goût	Chocolat	Tolérance(s)	/
Texture	Fondante et coulante à cœur	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 548 jours à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 28 jours.
Après ouverture, conserver à l'ambient dans un endroit frais et sec et consommer dans les 24h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 5 heures à +4°C.

INGREDIENTS

Chocolat noir 25,5% (origine UE) (masse de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), œufs, huile de colza, sucre, farine de blé, beurre (lait), poudre de lait entier.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (autres).



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 77 108 B
- Origine du lait: France - Traitement du lait: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1991	Energie (kcal)	479
Matières grasses (g)	35	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	34	dont sucres (g)	26
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	6,5
Sel (g)	0,1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro organismes aérobies à 30°C	< 100 000 ufc/g	Enterobactéries présumées à 37°C	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus coagulase + à 37°C	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 40pcs		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Emballage en polypropylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3525020140149	/
Poids net (Kg)	75 g (min: 66 g max 79,5 g)	3,00	324
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	76,20 g	3,21	372
Dimensions L x l x h (mm)	/	389 x 264 x 140	1200 x 800 x 1830
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	4320	9	12	108

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.