

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

<b>Saveur / Goût</b>	Crème tiramisu au café	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Crémeuse	<b>Tolérance(s)</b>	/

Produit à poids variable: NON

**CONSEILS DE CONSERVATION**

 DDM 12 mois à -18°C  
Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 72 heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Laisser décongeler entre 0°C et +4°C pendant 3h à 4h avant dégustation.

**INGREDIENTS**

Mélange de crème et de mascarpone [crème de **lait** pasteurisée, mascarpone 9,3% (crème de **lait**, acide citrique), **lait** écrémé en poudre, stabilisant : E401], coulis **noisette** et cacao 11,5% [fourrage cacao **noisette** 3,5% (sucre, matières grasses végétales : colza, karité, coprah, **noisettes** 0,5%, cacao maigre en poudre 0,2%, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant: lécithines de **soja**, arôme), pâte à tartiner aux **noisettes** et au cacao 3% (sucre, huile de palme, **noisettes** 0,4%, **lait** écrémé en poudre, cacao maigre 0,2%, **lactosérum** en poudre, émulsifiant : lécithine de **soja**, vanilline), **lait** demi écrémé, sucre, stabilisant : E415], jaune d'**œuf**, génoise 8,7% [farine de **blé**, amidon de **blé**, amidon de riz, émulsifiant E475, sel, extrait de carotte, arôme naturel de vanille, enzyme (alpha-amylase), sucre, **œuf** entier, eau, poudre à lever], sucre, blanc d'**œuf**, poudre de cacao 3%, arôme naturel de café avec autres arômes naturels (colorant : E150d) 0,04%.

**Allergène(s)**: Fruits à coques (fruits à coque (noisette)), Gluten, Lait, Œufs, Soja.  
**Contamination(s) croisée(s)**: Aucune.


**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

- **Origine produit fini**: France
- **Origine du lait**: UE - **Traitement du lait**: Stérilisé (115°C - 120°C pendant 15/20 min)
- **Huile de palme certifiée RSPO**: OUI
- **Label(s) qualité**: Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	1344	<b>Energie (kcal)</b>	324
<b>Matières grasses (g)</b>	25,2	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	16,9
<b>Glucides (g)</b>	19,4	<b>dont sucres (g)</b>	15,9
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	4,8
<b>Sel (g)</b>	0,24		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25 g	<b>Flore aérobie mésophile</b>	300 000 ufc/g
<b>Flore lactique</b>	300 000 ufc/g	<b>Ratio flore totale/flore lactique</b>	100
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 ufc/g	<b>E. coli beta glucuronidase +</b>	10 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	100 ufc/g		

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 12 verrines		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Plastique polystyrène transparent	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3760066063407	3760066060017	/
<b>Poids net (Kg)</b>	100 g (+/- 10 g)	1,20	163
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	115 g	1,57	238
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	82 x 52 x 100	390 x 275 x 107	1200 x 800 x 197
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1632	8	17	136

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