

FICHE TECHNIQUE

MADEMOISELLE DESSERTS BROONS	ENR 400 Ind.Rev 00
------------------------------	--------------------

Code : 112273	Rév : 7
---------------	---------

FT 31/10/2023	Page 1 sur 2
---------------	--------------

DEMI CADRE 3 CHOCOLATS



DESCRIPTION PRODUIT

Entremets composé d'un biscuit amer, d'un croustillant chocolat lait, d'une mousse chocolat noir et d'une mousse chocolat blanc. Finition : velours chocolat noir. Surgelé.

INGREDIENTS

CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), chocolat de couverture au LAIT 12,68%(sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), eau, OEUFS entier, sucre, huile de colza, brisure de crêpes dentelle 4,45%((farine de BLE, sucre, LAIT demi-écrémé, BEURRE concentré, sel) (contient du SOJA)), chocolat blanc 3,80%(sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat noir 3,77%(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA)), BEURRE, cacao en poudre, pâte de NOISETTE, farine de BLE, amidon de maïs, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, gélifiant (pectine E440i, dextrose), émulsifiant: E471, gélifiant (pectine E440i, saccharose), épaisseur : farine de graines de caroube

Présence possible d'autres fruits à coque.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30 °C	100 000 ufc/g
E.COLI 44°C	10 ufc/g
Staphylocoques (coagulase positive) 37 °C	100 ufc/g
Recherche de Salmonella	Absence dans 25 g
Listéria monocytogenes	100 ufc/g

VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100g
Energie	1614 kJ
Energie	388 kcal
Matières grasses	29,01 g
- dont acides gras saturés	13,85 g
Glucides	25,92 g
- dont sucres	22,361 g
Protéines	4,76 g
Sel	0,183 g



FICHE TECHNIQUE

MADEMOISELLE DESSERTS BROONS

ENR 400 Ind.Rev 00

Code : 112273

Rév : 7

FT 31/10/2023

Page 2 sur 2

DEMI CADRE 3 CHOCOLATS

CONSERVATION

Température: -18°C

DLUO: 18 mois

Ne jamais recongeler un produit décongelé

MISE EN OEUVRE

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.
Après décongélation, conserver le produit 72 heures maximum à 4°C.

CONDITIONNEMENT

EAN PRODUIT 3585681122731

Code douanier 19059070

Code emballeur 22020 B

EAN Colis 03585681122731

	Pièces	Cartons	Palettes
Nb Pièces		1	176
Nb Cartons			176
Nb Carton / Couche			8
Nb Couches/Palette			22
Hauteur (mm)	32	74	1778
Largeur (mm)	270	291	800
Longueur (mm)	340	393	1200
Diamètre (mm)			
Poids Brut (Kg)	1,791	2,080	386,080
Poids Net (Kg)	1,791	1,791	315,216