



Version 3

**FICHE TECHNIQUE**  
**2 PLATEAUX VENDOME**  
**(7 parfums x 4 pièces) x 2 = 56 pièces**  
**0,760 kg - Congelé**



Page 1/3

**CODE PRODUIT : 35980**

**CODE EAN : 3419280035218**



Photo non contractuelle

1 2 3 4 5 6 7

### CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	402mmx295mmx62mm	Pièces / carton	56
Poids net d'un carton	0.760 Kg	Cartons / palette	200
Poids brut d'un carton	1,255 Kg	Cartons / couche	8
Poids brut d'une palette	279 Kg	Couches / palette	25
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Hauteur totale	170 cm
Type de conditionnement	Plateau + calage	Type de palette	Euro palette

### INGREDIENTS

**1 – Tartelette sablé marron**

Pâte sablé fleur de sel, mousse marron, nappage, décor noix de coco

**2- Tartelette sablé citron**

Pâte sablé fleur de sel, mousse citron, nappage, décor meringue

**3- Tartelette sablé framboise-groseille**

Pâte sablé fleur de sel, gélatifié framboise-groseille, nappage

**4- Tartelette sablé chocolat au lait**

Pâte sablé fleur de sel, ganache chocolat au lait et purée de passion, décor chocolat, nappage

**5- Tartelette sablé pomme tatin**

Pâte sablé fleur de sel, gélatifié pomme tatin, nappage

**6- Tartelette sablé framboise**

Pâte sablé fleur de sel, gélatifié framboise, décor chocolat blanc, nappage

**7- Tartelette sablé mirabelle gingembre cannelle**

Pâte sablé fleur de sel, gélatifié mirabelles gingembre cannelle, nappage

**Convient aux végétaliens** : non

**Convient aux végétariens** : non

**OGM** : néant    **Ionisation** : néant



Version 3

**FICHE TECHNIQUE****2 PLATEAUX VENDOME****(7 parfums x 4 pièces) x 2 = 56 pièces –  
0,760 kg - Congelé**

UNE RECETTE

**LENOTRE**  
PARIS

PROFESSIONNEL

Page 2/3

**Déclaration ingrédients pour étiquetage****Ingrédients :**

BEURRE, eau, farine (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), nappage (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : pectines, correcteurs d'acidité : acide citrique, phosphates de potassium), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), compotée de framboise groseille 5% (purée de framboise 22%, groseilles semi confites (groseilles 38%, sucre, jus de citron), eau, brisure de framboise 20%, sucre, gélifiant : pectine, jus de citron, épaississant : gomme xanthane), mirabelles au sirop 4% (mirabelles 58%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), cubes de pommes façon tatin 4% (cubes de pommes semi-confites 79% (cubes de pomme (pommes, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, sel), eau, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : acide citrique), caramel à la CREME 25% (sucre, CREME, BEURRE salé, sirop de glucose-fructose, eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique), sucre roux de canne, caramel 5% (sucre, eau), colorant : caramel), purée de framboise 4% (framboise 90%, sucre), LAIT demi-écrémé, sirop de sucre inverti, pâte de marrons 2% (marrons 58%, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), ŒUF, purée de mirabelle 2% (purée de mirabelle de Lorraine 90%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique), crème pâtissière en poudre (sucre, amidon modifié, LACTOSERUM, poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, épaississant : alginate de sodium, stabilisants : E450i-E516, arôme, colorants : riboflavines - rocou), brisure de framboises, sucre, jus de citron 1%, crème de marron 1% (pulpe de marrons 47%, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), chocolat au LAIT 0.9% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao 11%, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), purée de fruit de la passion 0.6% (fruit de la passion 90%, sucre), féculé de pomme de terre, gélatine bovine, meringue (sucre, blanc d'ŒUF, amidon de BLE), caramel (sucre, eau, glucose de blé), chocolat noir 0.2% (pâte de cacao 49%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), décor chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, colorant : carmin, arôme naturel de vanille), fleur de sel, sel, zeste de citron, chocolat en flocons (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, matière grasse LAITIÈRE anhydre, arôme naturel de vanille), noix de coco râpée, arôme naturel de gingembre, extrait de racine de curcuma, cannelle 0.01%.

Allergènes : gluten, œufs, soja, lait, traces de fruits à coques.

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Caractéristiques microbiologiques	valeurs cibles	tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus présomptif 30°C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonella /25g	absence/25g	absence/25g	MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140
Listéria monocytogenes /25g	absence/25g	absence/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

**DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION**

Date limite d'utilisation optimale : 12 MOIS

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

Conservation : à -18°C, dans son emballage d'origine fermé.

### PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

**OTER LE FILM AVANT DE METTRE A DECONGELER !**

Décongeler 3 à 4 heures à +4°C avant le service et sortir les produits à température ambiante 15 min (max 30 min) avant le début de la dégustation.

Conservation après décongélation : entre 0°C et +4°C

Après décongélation : à consommer dans les 2 jours après sortie du congélateur.

### CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produits surgelés	Dimensions En mm
Sablé marron	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 32 ± 3
Sablé framboise	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 21 ± 3
Sablé pomme tatin	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 21 ± 3
Sablé ganache chocolat au lait	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 24 ± 3
Sablé framboise groseille	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 24 ± 3
Sablé citron	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 35 ± 3
Sablé mirabelle gingembre cannelle	Diam. : 32 ± 2 - Hauteur : 25 ± 3
Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cuit)	Energie : 1275 KJ - 304 Kcal Matière grasses : 14,0 g <i>dont acides gras saturés : 9,6 g</i> Glucides : 41 g <i>dont sucres : 30,0 g</i> Protéines : 2,8 g Sel : 0,39 g

Date de création : 14/01/2016	Emetteur : Responsable laboratoire
Date de modification : 07/02/2018	Vérificateur : RQ
	Approbateur : Responsable développement