

CODE PRODUIT : 35981

CODE EAN : 3419280035225



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------|
| Format carton externe (L x l x h) | 402mm*295mm*62mm | Pièces / carton | 2*35 = 70 |
| Poids net d'un carton | 0.774 Kg | Cartons / palette | 200 |
| Poids brut d'un carton | 1.272 Kg | Cartons / couche | 8 |
| Poids brut d'une palette | 283 Kg | Couches / palette | 25 |
| Dimensions de la palette | 80 x 120 cm | Hauteur totale | 170 cm |
| Type de conditionnement | Plateau + calage + thermofilimage | Type de palette | Euro palette |

INGREDIENTS

1 - Moelleux cacao

Moelleux cacao finition grué de cacao.

2 – Rectangle entremets façon Opéra

Biscuit amande, pulvérisé chocolat noir, ganache chocolat noir, crème au beurre café, sirop café, glaçage opéra

3 - Coque coco passion

Coque ronde chocolat noir, confit passion, ganache noix de coco, noix de coco rapé

4 – Tartelette sablée chocolat au lait :

Sablé chocolat, ganache chocolat au lait, décor éclats de caramel

5 - Coque caramel salé

Coque ronde chocolat noir, ganache montée caramel salé, microbilles chocolat

6- Rectangle entremets façon Concerto

Biscuit amande, biscuit cacao, craquant praliné, mousse chocolat noir, glaçage chocolat

7- Eclair chocolat

Pâte à choux, crémeux chocolat noir, fondant chocolat

Convient aux végétaliens : non

OGM : néant

Convient aux végétariens : non

Ionisation :néant



Version 4

FICHE TECHNIQUE**2 PLATEAUX DIAMANT BRUN****(7 parfums x 5 pièces) x 2 = 70 pièces –
0,774 kg - Congelés**

Page 2/3

Déclaration ingrédients pour étiquetage**Ingrédients :**

crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), coque chocolat noir 7% (pâte de cacao 57%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), BEURRE, crème anglaise (LAIT entier, sucre, jaune d'ŒUF, épaississant: amidon modifié de maïs - xanthane, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène, graines de vanille épuisée), biscuit AMANDE (OEUFs entiers, sucre, farine de BLE, eau, poudre d'AMANDE, farine de pois, poudres à lever : diphosphates-carbonates de sodium, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, féculé de pomme de terre, conservateur : propionate de calcium, protéines LACTIQUES), sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), pâte au praliné biscuité 4% (sucre, chocolat au LAIT (22%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao 3%, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), AMANDES (21%), huile végétale de tournesol, farine de BLE, BEURRE concentré, AMANDES amères émondées, poudre de LAIT écrémé, malt d'ORGE, sel, stabilisant: sorbitol, émulsifiant: lécithine de SOJA), purée de fruit de la passion 4% (fruit de la passion 90%, sucre), chocolat noir 3% (pâte de cacao 49%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), blanc d'ŒUF, farine (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté), chocolat noir 3% (pâte de cacao 63,5%, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), chocolat blanc 3% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), eau, LAIT demi-écrémé, glaçage chocolat (sucre, sirop de glucose, eau, beurre de cacao, poudre de cacao 5%, chocolat blanc 4% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, poudre de LACTOSERUM, LACTOSE, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), émulsifiant : lécithine de tournesol, gélifiant : pectines), sucre, caramel au BEURRE demi-sel 2% (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel 17%, sucre, eau, sel), purée de noix de coco 1,7% (purée de noix de coco 90%, sucre), ŒUF, chocolat au LAIT 1,5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao 11%, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), biscuit cacao (OEUFs entiers, sucre, farine de BLE poudre de cacao 7,2%, eau, farine de malt d'ORGE, farine de pois, poudres à lever : diphosphates-carbonates de sodium, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arôme, conservateur : propionate de calcium, féculé de pomme de terre, protéines LACTIQUES), poudre d'AMANDE, huile de tournesol, poudre de cacao 1%, sirop de sucre inversé, beurre de cacao, pâte de cacao, céréales enrobées de chocolat (chocolat 84% (pâte de cacao 45,5%, sucre, beurre de cacao, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), céréales croustillantes (farine de BLE, sucre, farine de malt de BLE, amidon de BLE, poudre à lever : carbonates de sodium, sel, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, sucre, agent d'enrobage : gomme d'acacia, amidon modifié de maïs, matière grasse végétale non hydrogénée (noix de coco), cacao en grain, caramel (sucre, eau), extrait de café 0,2% (eau, café, sucre), noix de coco râpée, féculé de pomme de terre, 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), éclats de caramel (caramel aromatique au beurre et à la crème (sucre, sirop de glucose, BEURRE, CREME, eau), beurre de cacao), sel, sirop de glucose, café lyophilisé, poudre à lever (agents levants : carbonate acide de sodium-diphosphate disodique, farine de riz), amidon de maïs, gélatine bovine, fleur de sel.

Allergènes : gluten, oeufs, soja, lait, amande, traces d'autres 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) |



Version 4

FICHE TECHNIQUE

2 PLATEAUX DIAMANT BRUN

(7 parfums x 5 pièces) x 2 = 70 pièces –
0,774 kg - Congelés

UNE RECETTE

LENOTRE
PARIS

PROFESSIONNEL

Page 3/3

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 18 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 |
|--|---|
| Moelleux cacao | Long. : 45 ± 3 – larg : 27 ± 3 Haut : 25 ± 3 |
| Rectangle Opéra | Long. : 30 ± 2 – larg : 20 ± 2 Haut : 30 ± 3 |
| Coque coco passion | Diam. : 30 ± 2 - Hauteur : 32 ± 2 |
| Tartelette sablée chocolat au lait | Diam. : 30 ± 2 - Hauteur : 36 ± 3 |
| Coque caramel salé | Diam. : 30 ± 2 - Hauteur : 26 ± 3 |
| Rectangle Entremets chocolat (concerto) | Long. : 30 ± 2 – larg : 20 ± 2 Haut : 30 ± 3 |
| Eclair chocolat noir | Long. : 55 ± 4 – larg : 25 ± 3 Haut : 21 ± 3 |
| Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cuit) | Energie : 1681 KJ – 404 Kcal Matière grasses : 27.0 g <i>dont acides gras saturés : 16.0 g</i> Glucides : 33.0 g <i>dont sucres : 27.0 g</i> Protéines : 5.5 g Sel : 0.23 g |

Date de création : 14/01/2016
Date de modification : 09/07/2018

Emetteur : Responsable laboratoire
Vérificateur : RQ
Approbateur : Responsable développement