



FICHE TECHNIQUE
Plateau mini moelleux
6 saveurs 11g
4 x 48 pièces
Réf. 81789



Dénomination légale : **Assortiment de Petits Moelleux (surgelés)**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC) 545 g
Poids brut Unité Commerciale (UC) 830 g
Dimensions extérieures de l'UC 388 mm 288 mm 55 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Qté/UC
Moelleux Chocolat Carre	8
Moelleux Pomme Caramelisee	8
Moelleux Pistache	8
Moelleux Coco Pyramide	8
Moelleux Griotte	8
Moelleux Noisette	8

Description



Ingrédients

INGREDIENTS : Sucre - ŒUFS - BEURRE - Farine de BLE - Pommes 6% - LAIT demi-écrémé - Griottes 3% - Pommes en cubes 2% - AMANDES en poudre 2% - Chocolat 2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - Noix de coco râpée 2% - NOISETTES en poudre 2% - Sirop de glucose - Purée de PISTACHES 1% - NOISETTES hachées 1% - AMANDES en bâtonnets 0.9% - Pâte de cacao - Caramel 0.8% (sucre, CREME, sirop de glucose, BEURRE, eau, sel) - PISTACHES hachées 0.4% - Nappage caramel 0.3% (sucre, eau) - Poudre à lever (bicarbonate de potassium) - Huile végétale (tournesol) - Arôme naturel de PISTACHE - Extrait de spiruline - Beurre de cacao - Acidifiant : acide citrique - Miel - Emulsifiant : lécithines (SOJA).

Ces produits ont pu être en contact avec de l'arachide et d'autres fruits à coque.
Malgré tous nos soins ces produits peuvent contenir des noyaux de cerises.



FICHE TECHNIQUE
Plateau mini moelleux
6 saveurs 11g
4 x 48 pièces
Réf. 81789



Conservation

Date Durabilité Minimale

18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui)
- 72 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Conseil d'utilisation

Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 4 heures entre 0 et 4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	1726 kJ 414 kcal
Matières grasses	25 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>13 g</i>
Glucides	39 g
<i>dont sucres</i>	<i>28 g</i>
Protéines	7 g
Sel	0,11 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g
Salmonelles	Non détecté / 25 g

	FICHE TECHNIQUE Plateau mini moelleux 6 saveurs 11g 4 x 48 pièces Réf. 81789	 CHEF <i>Gourmet</i> Certified  Corporation
---	---	--

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	4			
Nombre de produits / colis	192			
Poids net du colis	2,18 kg			
Poids brut du colis	3,32 kg			
Dimensions du colis	399 mm	297 mm	237 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670615834			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	8			
Nombre de couches / palette	7			
Nombre de colis / palette	56			
Nombre d'UC / palette	224			
Nombre de produits / palette	10 752			
Poids net de la palette	122,1 kg			
Poids brut de la palette	210,9 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 809 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670615841			