

**Description :**

Un crumble et un blanc manger aux amandes recouvert de fruits rouges et de gelée de framboise parfumée à la menthe.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France

**Marque :** 



**Calibre :** 80 g  
**Conditionnement – calibre :** CT 16 PC 80 G  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.280  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** PC  
**DLUO/DLC en jours :** 540  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24h entre 0°C et 4°C  
**Etat du produit :** Cru

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler sans film protecteur pendant 4 h en chambre froide positive. Conservation 24h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

**LES PLUS PRODUITS :**

Visuel gourmand et valorisant.  
 Petit conditionnement de 16 pièces.  
 Coût portion maîtrisé.

**NUTRITION :**

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 80 g
<b>Energie</b>	917 Kj / 218 Kcal	734 Kj / 174 Kcal
<b>Protéines (g)</b>	5.1	4.1
<b>Glucides (g)</b>	30	24.0
<b>dont Sucres (g)</b>	17.6	14.1
<b>Matières grasses (g)</b>	8.2	6.6
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>	3.6	2.9
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	2.1	1.7
<b>Sel (g)</b>	0.03	
<b>Sodium (mg)</b>	12	10
<b>Calcium (mg)</b>	-	

**Rapport P/L :** 0.62

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** /

**Classification :** Fréquence libre

**Dénomination légale de vente :** Entremets individuel à base de fromage blanc, amandes et fruits rouges, surgelé

**INGREDIENTS :**

Farine de blé (farine de blé, gluten de blé), purée de framboise (framboises 12,3 %, sucre), crème (crème de lait, stabilisant : E407), fromage blanc 10,2 % (lait demi-écrémé, ferments lactiques), sucre, lait demi-écrémé, mûre 4,9 %, poudre d'amande 4,6 %, framboise 4,4 %, préparation gélifiante (sucre, gélatine de porc, dextrose de blé, amidon de maïs), eau, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : E440, acidifiant : E330), cassis 3,3 %, beurre, groseille 2,2 %, pistache, arôme naturel d'amande amère (issu d'amandons d'abricots) 0,02 %, alcool de menthe (alcool, arôme naturel de menthe). Les pourcentages sont donnés à la mise en oeuvre et sur la totalité du produit.

## GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003  Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacaahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacaahuètes & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3308650392351

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 29.600 x l 39.400 x h 6

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 165

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 25

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.240.007 CE

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.