

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte feuilletée garnie de crème saveur noisette.

Saveur / Goût	Chocolat noisette	Tolérance(s)	/
Texture	Croquante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 120 jours à + 6°C

Après ouverture, conserver dans un endroit frais et sec et consommer sous 15 jours.

AMBIANT

#### CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à consommer.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, saindoux, antioxydant E321, sel, sucre, **œufs**, margarine végétale (graisses végétales en proportion variable (palme et colza), eau, émulsifiants (E471, E322), sel, correcteur d'acidité : E330, arômes, colorants : bêta-carotène), vanilline, Farce 40% : crème aromatisée gianduja (sucre, huiles végétales (tournesol, palme) cacao maigre avec 10 - 12% de beurre de cacao, **lactosérum** en poudre, **noisettes** 2%, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes).  
Glaçage : sucre glacé (sucre, amidon de maïs).

**Allergène(s)**: Fruits à coques (Noisettes), Gluten, Lait, Œufs, Soja.

**Contamination(s) croisée(s)**: Fruits à coques (Autres).



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie

- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	2165	Energie (kcal)	519
Matières grasses (g)	30	dont acides gras saturés (g)	8,8
Glucides (g)	54	dont sucres (g)	30
Fibres alimentaires (g)	2,1	Protéines (g)	7,1
Sel (g)	0,67		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Moisissures	< 10 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Staphylocoque dore	< 10 ufc/g	Mésophile totale	< 10 ufc/g
Sulfite réducteur	< 10 ufc/g	Coliformes totaux	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 1.5Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Carton et film alimentaire	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8000862331535	/
Poids net (Kg)	50 g	1,50	276
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	50 g	1,78	352
Dimensions L x l x h (mm)	Environ 60 à 70	395 x 285 x 90	1200 x 800 x 2220
EAN 128	/	OUI	NON

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		5520	8	23

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.