

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mousse au chocolat artisanale

Saveur / Goût	Chocolat	Tolérance(s)	/
Texture	Légère et mousseuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 12 mois à - 18°C
 Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

 Servir frais
 Décongélation : 4 heures à +4°C

INGREDIENTS

Œufs entiers, chocolat noir 32% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**, extrait de vanille naturelle), eau, matière grasse végétale (coprah), sucre, mixte émulsifiant (stabilisant : E420, eau, émulsifiants : E471-E470, arôme naturel), **beurre**, **lait** écrémé en poudre, cacao en poudre.

Allergène(s): Lait, Œufs, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Autres), Gluten.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 95675 A

- Origine du lait: UE - Traitement du lait: Atomisation

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1359	Energie (kcal)	325
Matières grasses (g)	20	dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	28	dont sucres (g)	22
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,1
Sel (g)	0,16		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile (30°C)	< 100 000 ufc/g	Bactéries Lactique (30°C)	A rechercher
Ratio flore Totale/Flore Lactique	< 100	Bacillus cereus présompif	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylocoques à coagulase + 37°C	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 20 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Polyéthylène téréphtalate transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3760158658245	/
Poids net (Kg)	75 g (+/- 4,5 g)	1,50	207
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	82,63 g	1,91	288
Dimensions L x l x h (mm)	Ø : 77 ; h : 75	400 x 300 x 70	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	2760	6	23	138

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