

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Dessert à base de mascarpone et de biscuit génoise sur un fond de coulis caramel, recouvert de poudre de biscuit spéculoos.

Saveur / Goût	Crème tiramisu au caramel et spéculoos	Tolérance(s)	/
Texture	Crémeuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C
Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans 72 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler entre 0°C et +4°C pendant 3h à 4h avant dégustation.

INGREDIENTS

Mélange de crème et de mascarpone dont crème de **lait** pasteurisée, mascarpone [crème de **lait**, acide citrique], **lait** écrémé en poudre, stabilisant : E401, coulis caramel (11,5%) [sucre, **crème** UHT dont stabilisant : E407, eau, jus de citron à base de concentré dont conservateur : E223 (**sulfites**), stabilisant : E415], jaune **d'œuf**, génoise [**œufs**, sucre, farine de **blé**, amidon de **blé**, eau, stabilisant : E420, émulsifiants: E472b et E477, poudres à lever : E450 et E500, sirop de glucose, poudre de **lait** écrémé, sel, conservateur : E202, épaississant : E410, arôme, colorants : E101 et E160b(ij), sucre, blanc **d'œuf**, spéculoos en poudre (2.9%) [farine de **blé**, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever : E500, sel, cannelle].

Allergène(s): Anhydride sulfureux et sulfites, Gluten, Lait, Œufs.

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


DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: France
- Huile de palme certifiée RSPO: OUI
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1412	Energie (kcal)	340
Matières grasses (g)	24,9	dont acides gras saturés (g)	16,8
Glucides (g)	23,6	dont sucres (g)	19,8
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	5,1
Sel (g)	0,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie 30°C	< 100 000 ufc/g	Flore lactique	A rechercher
Rapport Flore/Lactique	< 100	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylocoques coag +	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 12 pièces de 100gr			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Plastique polystyrène transparent	Carton	/	
EAN 13 ou 14	/	3760066060154	/	
Poids net (Kg)	100 g (+/- 10 g)	1,20	163	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	115 g	1,57	238	
Dimensions L x l x h (mm)	82 x 52 x 100	390 x 275 x 107	1200 x 800 x 1970	
EAN 128	/	NON	NON	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1632	8	17	136

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