

Description :

Gâteau au chocolat et aux noix de pécan (4%).

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France
Marque : Brake Euro**Calibre :** 58 g env.**Conditionnement – calibre :** CT 4 PQ X 40 PC ENV. 58 G**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 2,320**Unité Minimum de Commande (UMC) :** PQ**Unité de facturation :** PC**DLUO/DLC en jours :** 365**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 12 jours entre 0 et +4°C ou 5 jours à température**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler le produit minimum un jour entre 0 et 4°C. Laisser le produit quelques minutes à température ambiante avant de le déguster ou passer le quelques secondes au micro-ondes.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
5.8	44.1	35	= 3	29.4	6.2	= 0.07	= 26.4	= -	456	1906

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 : 3/20 maxi **Classification :** Desserts contenant plus de 15% de lipides
INGREDIENTS :

Chocolat (24%) (Pâte de cacao (50%), Sucre, Émulsifiant : LÉCITHINE DE SOJA (E 322)), Sucre, oeUFS ENTIERS, Huile de colza, FARINE DE BLÉ, NOIX DE PÉCAN (4%). Susceptible de contenir : Lait.

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

GARANTIES :

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 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Soja, Oeuf, Gluten, Fruits à coques

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Forme rectangulaire. Couleur typique, Marron

Goût : Chocolat

Odeur : Chocolat

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Code EAN de l'UMC : 3308650739101

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 40,600 x l 31,700 x h 17,100

Identification du fabricant : EMB 77085A

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 153,900