

Code Produit : 12277525

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gâteau moelleux à la carotte et aux épices (cannelle) recouvert d'un généreux glaçage de Philadelphia cream cheese. Décor = noix concassées.

Mode de conservation

DLUO / DDM : 8 mois

Température de stockage :-18°C



Code article :12277525 - EAN : 7613035206991

Dénomination de vente : Gâteau aux carottes, avec glaçage à base de spécialité fromagère et noix, cuit surgelé

Code douanier : 19059060

Unité De Base Carton

Calibre : Pc de 1 kg

Poids portion indicatif : 70 g

Poids net UDB : 1 kg

Poids brut UDB : 1.197 kg

Conditionnement

Conditionnement à poids variable : Non

Unité mini. de commande : Ct

Carton : 1 pc

Poids net carton : 1 kg

Poids brut carton : 1.197 kg

Origine

Transformé au Royaume-Uni

Informations produit

Mode de restitution :

Laisser décongeler en chambre froide + 4°C pendant 4 heures en dehors de son emballage.

COMPOSITION

Liste des ingrédients :

Sucre, farine de **blé** (contient carbonate de calcium, fer, nicotinamide et thiamine), carottes (14%), **oeufs** pasteurisés, huile de colza, spécialité fromagère (6%) (**lait** entier, **crème**, protéines de **lait**, sel), **beurre**, **noix** (3%), poudres à lever (E450, E501, carbonates de sodium), cannelle, jus de citron concentré.

Code Produit : 12277525

Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

	Allergènes contenus dans la recette :	Possibilité de présence involontaire :
Céréales glutineuses :	X	
Crustacés :		
Oeufs / Ovoproduits :	X	
Poissons :		
Arachide / dérivés d'arachide :		
Soja / Dérivés de soja :		
Produits laitiers / Lactose :	X	
Fruits à coques :	X	
Céleri :		
Moutarde :		
Sésame :		
Sulfites (E220 à E228) :		
Lupin :		
Mollusques :		

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

NUTRITION

Limité par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN :**

Dessert > 15% MG

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN :**

3/20 maximum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 71
Energie kJ	1711	1215
Energie kCal	409	290
Matière grasses (g)	23.2	16,5
dont acides gras saturés (g)	6.8	4,8
Glucides (g)	46.9	33,3
dont sucres (g)	33.8	24.0
Fibres alimentaires (g)	1.1	0,8
Protéines (g)	4.0	2,8
Sel (g)	0.50	0,36
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	0,2
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	200
AG Trans (g/100g de lipides)	ND

Code Produit : 12277525

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 12

Nb de couches par palette : 12

Nb de cartons par palette : 144

Poids net palette : 144 kg

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Primaire	Qté	Carac. Tech.
Plateau	1	Plateau rond + cercle en carton (47g+17g)
Sac - Sachet	1	Film polypropylène

Secondaire	Qté	Carac. Tech.
Caisse	1	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de pâtisserie cuits, manipulés ou non, à consommer en l'état, ou après simple réchauffage, réfrigérés ou surgelés

ASR 46°C/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.