

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ARTISANALE

EAN 54 200532 0954 3

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2025

Ingrédients : CRÈME (stabilisant (E407)), chocolat blanc 32% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant (E322) (SOJA)), arôme naturel de vanille), jaune d'OEUF (acidifiant (E330)), sucre, eau, gélatine bovine, conservateurs (E262, E202, E211), antioxydant (E330)

Peut contenir du gluten et des fruits à coque.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1751 kJ 418 kcal
Glucides	25 g
- Dont sucres	25 g
Matières grasses	33 g
- Dont acides gras saturés	18 g
Protéines	4,9 g
Sel	0,11 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	?
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	+
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ARTISANALE

EAN 54 200532 0954 3

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2025

Informations produit

Nom du produit	Mousse au chocolat blanc artisanale dans une poche à douille
Poids unité de vente	1 kg
Conditions de stockage	Surgelé

Conseils de stockage et de préparation

Durée de conservation congelé: 365 jours

Avant utilisation, laisser décongeler le produit à max. 4°C pendant 6 heures.

Une fois décongelé, ne pas recongeler le produit et le consommer dans 7 jours.

Ne pas recongeler après décongélation.

Valeurs microbiologiques

Organismes	Valeurs
Germes totaux	< 1.0 x 10 ⁶ cfu/g
Enterobacteriaceae	< 500 cfu/g
E.coli	< 10 cfu/g
Salmonella	Absent / 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 /g
Levures et moisissures	< 10 ⁴ cfu/g

Déclarations + informations GMO

Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons confirmer que ce produit est fabriqué avec des matières premières/additifs/arômes qui ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne donne pas lieu à une mention spécifique supplémentaire dans l'étiquetage (réclamation CE 1829/2003 et 1830/2003). Sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons confirmer que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à une irradiation selon la directive. 1999/2/CE.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ARTISANALE
EAN 54 200532 0954 3
FICHE TECHNIQUE – 24/04/2025

Informations logistiques

Emballage primaire	
Description du matériau	Sac imprimé avec bouchon et douille
Poids unité de vente	1000 g
Emballage secondaire	
Description du matériau	Carton & étiquette
Unités de vente par carton	2
Palettisation	
Cartons par couche	7
Nombre de couches par palette	20
Nombre d'unités de vente par palette	280