

Dômes Chocolate

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 54027

Dénomination commerciale Dessert surgelé, dôme, prêt à consommer. Mousse au chocolat garnie d'un praliné croquant sur un biscuit muffin au cacao, terminé d'un glaçage au chocolat, décoré de gouttes de chocolat noir.



Liste des ingrédients

crème (LAIT), chocolat noir (12,5%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines (SOJA))), eau, chocolat (7,5%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, sucre, chocolat au LAIT (4,5%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille), farine (BLÉ, BLÉ malté), huile de colza, dextrose, OEUF, poudre de LAIT entier, NOISETTES, sucre inverti, LAIT écrémé condensé sucré, sirop de sucre inverti, poudre de cacao dégraissé, pâte de cacao, amidon (amidon, amidon (BLÉ)), émulsifiant (lécithines (SOJA), lecithines), gélatine de bœuf, huile de tournesol, poudre à lever (E450, E500), beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé, sel, extrait de chicoré, stabilisant (carraghénanes), arôme naturel de vanille, gélifiant (pectines), correcteur d'acidité (chlorure de calcium, E331iii), acidifiant (acide citrique), arôme naturel.

Peut contenir des traces de: Amandes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B438

Dimensions produit

Poids (g) 80
Diamètre (cm) 7.5
Hauteur (mm) 40

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
cacao durable RA MB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E322 - lécithines (SOJA)
E407 - carraghénanes
E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E440 - pectines
E330 - acide citrique
E331iii - citrate trisodique
E509 - chlorure de calcium
E322 - lécithines

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
 Escherichia coli: < 10/g
 Listeria monocytogenes: < 100/g
 Moisissures: < 1000/g
 Salmonella spp.: Absence dans 25 g
 Staphylococcus aureus: < 100/g
 Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
 Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1608 kJ		1286 kJ	15
énergie	386 kcal		309 kcal	15
matières grasses dont:	25 g		20 g	29
- acides gras saturés	13 g		10 g	50
glucides dont:	35 g		28 g	11
- sucres	28 g		22 g	24
fibres alimentaires	2,8 g		2,2 g	
protéines	4,5 g		3,6 g	7
sel	0,13 g		0,1 g	2

* 1 portion = 80 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Oui
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Amandes, Pistaches.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) Plaque (Plastique_PET 1)
Emballage secondaire	Boîte pliante (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte pliante)	
Pièces per EDU	12
GTIN	5413476306609
poids net	0,96 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,388 x 0,304 x 0,078
unité de vente	
GTIN	5413476306593
poids net	0,080 kg

Détails de la palettisation

GTIN	5413476309419
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	23
Nombre EDU / palette	184
Poids net total palette	177 kg
Poids brut total palette	268 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,939
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)