

37531

Eclair au café

16 cm



Description :

Pâte à choux garnie de crème au café et décorée d'un glaçage brillant saveur café.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Calibre : 80 g
Conditionnement – calibre : CT 40 PC 80 G
Infos complémentaires : Longueur : 16 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.200
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A l'état surgelé, retirez le film de protection. Sortez les éclairs du plateau et laissez-les décongeler 6 heures dans dans une ambiance de 0°C à +4°C

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	899 Kj / 214 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	4.2	
Glucides (g)	31.1	
dont Sucres (g)	20.4	
Matières grasses (g)	8	
dont Acides Gras Saturés (g)	4.2	
Fibres alimentaires (g)	0.7	
Sel (g)	0.31	
Sodium (mg)	124	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.53

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 : 4/20 maxi

Classification : Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

Dénomination légale de vente : Eclairs au café - surgelés

INGREDIENTS :

Eau, sucre, oeufs, farine de blé, amidons modifiés, lait entier en poudre, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, colza, coprah), émulsifiant (E471), arôme (lait), lactose et protéines de lait, sirop de glucose, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, lait écrémé en poudre, café soluble 0,9%, stabilisant (E422), sel, gélifiant (E440, E450, E406, E341), émulsifiant (E322 (soja), E472c), conservateur (E202). Présence éventuelle de fruits à coque.

37531

Eclair au café

16 cm

GARANTIES :

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

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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3220440088889

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 19 x h 24.700

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 187.900

Nb d'UMC / couche : 12

Nb couches / palette : 7

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 94041 O

Nom du fournisseur : 100072 DELIFRANCE

Code douanier : 19059070

Recette sans porc

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.