

Code produit : 8990

Code Globe : 12157123

Code article :8990 - EAN : 3220440089909

Ag. sanitaire et/ou code emb. : Emb 77085a

Code article :8995 - EAN : 3220440089954

Ag. sanitaire et/ou code emb. : Emb 77085a

DESCRIPTION>> **Dénomination de vente** : BROWNIES - Pâtisserie au chocolat, cuite, congelée**Description du produit**

Suivant la recette originale du Brownie, ce délicieux dessert est composé de 27% de chocolat à 50% de cacao, d'oeufs entiers, de beurre, de sucre et de 5% de noix de pécan

>> **Calibre** : Pc de 80 g env>> **Dimensions pièce** : Plaque : 402 x 310 x 20

Dimensions approximatives des parts : 66 x 60 x 20

>> **Unité mini. de commande** : Plaq de 2,5 kg>> **Carton** : 4 plaq>> **Origine** : France**Nutrition :** Limité par le GEMRCN**- Classifications GEMRCN :**

Dessert > 15% MG

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

3/20 maximum

Recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile

>> **Mode de restitution :**

Décongélation : 1 jour entre 0 et 4°C.

Après décongélation : 7 jours entre 0 et 4°C.

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Chocolat 27% (masse cacao 50%, sucre, émulsifiant : **lécithine de soja**, vanilline), sucre, **oeufs entiers**, **farine de blé**, **beurre concentré**, huile végétale (colza), **noix de pécan**, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras.

>> Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

Allergènes contenus dans la recette :	Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :
Céréales glutineuses :	Farine de blé
Fruits à coques :	Noix de pécan
Produits laitiers / Lactose :	Beurre
Oeufs / Ovoproduits :	Oeufs entiers pasteurisés
Soja / Dérivés de soja :	Lécithine de soja

* Liste 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.

Suite aux évolutions de formulations et par sécurité, tenir compte des informations portées sur l'étiquette du produit avant consommation

VALEURS NUTRITIONNELLES

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kcal / 100 g	472
Energie kJoule / 100 g	1967
Protéines (g) / 100 g	6.6
Glucides (g) / 100 g	44.6
dont sucres (g) / 100 g	35.0
Lipides (g) / 100 g	28.8
dont acides gras saturés (g) / 100 g	12.2
Fibres alimentaires (g) / 100 g	3.6
Sodium (g) / 100 g	0.042

CONSERVATION

- >> DLUO : 12 mois
- >> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

- >> Nb de cartons par couche : 6
- >> Nb de couches par palette : 9
- >> Nb de cartons par palette : 54
- >> Poids net palette : 540 kg
- >> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

>> Standards microbiologiques :

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

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / 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.

Référence : 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.