

**Code Globe FERT : 1682253**

Code article :1682253 - EAN : 3220440085055

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 32.056.040 CE - EMB 32056

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Mousse aux fruits rouges, compotée aux fruits rouges, glaçage à la framboise, génoise imbibée de sirop de fraise, Pâtisserie surgelée.

### Description du produit

Une mousse à base de compotée de fruits rouges (framboise ,fraise, cassis, groseilles) sur une génoise imbibée de sirop de fraise le tout surmonté d un glaçage à la framboise.



>> **Calibre** : Pc de 80 g

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 20 pc

>> **Origine** :France

**Nutrition :** Limité par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN** :

Dessert < 15% MG et > 20g Sucres/portion

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN** :

4/20 maximum

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

>> **Mode de restitution** :

Démouler de son contenant l'entremets et laisser décongeler vos entremets au réfrigérateur à + 3°C 3 à 4 heures avant consommation.

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Purée de framboise 21%, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, purée de fraise 9%, **crème fraîche**, génoise 7% (**farine de blé, blanc d'oeufs**, sucre, eau, **jaunes d'oeufs**, stabilisants (glycérol, sorbitol de blé et de maïs),dextrose, sirop de sucre inverti, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycériques d'acides gras)), **blanc d'oeuf** liquide, purée de cassis 2%, matière grasse végétale de coprah, gélatine de bœuf, jus concentré de groseille 0.7%, jus concentré de cassis 0.7%, gélifiant : pectine, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, alcool de fraise (fraise, alcool, eau), stabilisants (diphosphate disodique, orthophosphate tricalcique).  
**Présence éventuelle de fruits à coque, soja et graines de sésame.**  
.

>> 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
Produits laitiers / Lactose :	Crème fraîche
Oeufs / Ovoproduits :	Blancs d'oeufs, jaune d'oeufs

*\* 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.*

Possibilité de présence involontaire :

Fruits à coques : Oui  
Soja / Dérivés de soja : Oui  
Sésame : Oui

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 kJoule / 100 g	861
Energie kcal / 100 g	205
Matières grasses (g) / 100 g	6.5
dont acides gras saturés (g) / 100 g	4.8
Glucides (g) / 100 g	32.8
dont sucres (g) / 100 g	26.8
Fibres alimentaires (g) / 100 g	2.6
Protéines (g) / 100 g	2.3
Sel (g) / 100 g	0.20
Sodium (g) / 100 g	0.080

>> Texture souple : Oui

CONSERVATION

>> DLUO : 24 mois  
>> Température de stockage : -18°C

PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 6  
>> Nb de couches par palette : 28  
>> Nb de cartons par palette : 168  
>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

# CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

## >> Standards microbiologiques :

Catégorie : Produits de pâtisserie crus, à consommer après cuisson, ou incorporant des produits crus, à consommer en l'état, produits de viennoiserie crue ou prêt à cuire, produits de boulangerie crus ou prêts à cuire, réfrigérés ou surgelés

ASR 46°C/g	m m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / 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.**