

152447

Date de validation  
26/01/2021

Référence Interne : 7451  
Code négoce : 117293  
Code R&D : 562 09 V4A  
Crée le : 05/04/2011  
MAJ : 21/08/2019 Version : 5

## Coulant gourmand au chocolat

Cuit - Surgelé - Ø70 - 90g



Photo non contractuelle

### Description

Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant. Produit cuit, surgelé, filmé en plateaux de 9 pièces avec une étiquette bilingue en français et espagnol. Un phénomène de « blanchiment sucrier » (migration du sucre) peut générer l'apparition exceptionnelle de taches blanches sur la surface du coulant. Cela n'altère aucunement le goût de notre coulant et ces taches disparaissent à la remise en œuvre.

### Caractéristiques produits

Poids net (g)	Poids brut (g)	Ø / dimensions (mm)	Dimensions étui (mm)
90	92	70	/

### Conservation

18 mois à -18°C

### Transport

-18°C

### Conditionnement

UVC / colis	Poids net colis (kg)	Poids brut colis (kg)	Dimension colis ext (mm)	Colis / Couche	Couches / Palette	Colis / Palette
18	1,62	1,780	232x232x99	15	16	240

### Palettisation

Poids net palette (kg)	Poids brut palette (avec palette bois) (kg)	Dimensions palette (avec palette bois) (cm)
389	452	80x120x175

### Gencod

EAN 13 individuel	EAN 14 Colis	EAN UVC
3452280074511	13452280074518	

### Critères Microbiologiques

(Interprétation de 3 classes)

Selon règlement n°2073/2005 et recommandations de la FCD du 22/12/2014

NATURE DES ANALYSES	METHODE	CRITERES
Critère de sécurité :		
Listeria monocytogenes dans 25g de produit	AES 10/03-09/00	ABSENCE
Critères d'hygiène :		
Microorganismes à 30°C/g	XP V08 - 034	100 000
Bacillus cereus / g	NF EN ISO 7932	100
Escherichia coli / g	NF EN ISO 16649-2	10
Staphylococcus à coagulase positive / g	NF V08 - 057 - 1	100
Salmonella dans 25g de produit	SOL 37/01 - 06/13	ABSENCE
Levures et moisissures / g	XP V08 - 059	1 000

### Désignation Légale

Gâteau au chocolat, cuit et surgelé

### Ingrédients

**ŒUFS**, sucre, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA** E322, arôme vanille) (22%), eau, beurre (**LAIT**), huile de coprah non hydrogénée, farine de blé (**GLUTEN**), poudre de cacao (1,9%), poudre de **LAIT** entier.

### Traces éventuelles de :

FRUITS À COQUE

### Mise en Œuvre

Sortir le produit surgelé de son emballage. Réchauffer au four micro-ondes pendant 30 à 40 secondes à puissance 800W.

### Valeurs nutritionnelles

Sur la base d'un calcul théorique s'appuyant sur des données fournisseurs ou de la table CIQUAL correspondante, disponibles à la date de mise à jour. Données exprimées sur poids après cuisson.

Valeurs nutritionnelles moyennes :		Pour 100g	Par portion	%AQR portion*
Energie	kJ	1578	1420	17%
	kcal	377	339	
Matières grasses	(g)	21	19	27%
dont Acides gras saturés	(g)	14	13	63%
Glucides	(g)	41	37	14%
dont Sucres	(g)	35	32	35%
Protéines	(g)	5,6	5	10%
Sel	(g)	0,100	0,090	2%

\*AQR : Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8400KJ/2000Kcal). Les besoins individuels dépendent de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

1 portion = 90g

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Absence d'OGM et absence de traitement ionisant (selon règlements européens en vigueur).

L'étiquetage de nos produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur et notamment la réglementation métrologique.

Unité de production : SAS POMONE

Route de Sablé CHAMPIGNE - 49330 LES HAUTS D'ANJOU - 02 41 96 15 74

Société au capital de 140 000€ RCS : Angers 388 338 063