



Description :

Une pâte à choux garnie d'une crème au chocolat, décorée de fondant parfum chocolat.

Marque : Symphonie Pasquier

Calibre : 45 g
Conditionnement : 1 ct x 96 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.320
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 450
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C
Etat du produit : Cuit



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sortez les éclairs de leur barquette et laissez décongeler pendant 6h entre 0°C et 4°C. Conservation 48h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Produit économique.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 45 g
Energie	1074 Kj / 257 Kcal	483 Kj / 116 Kcal
Protéines (g)	4.7	2.1
Glucides (g)	29	13.1
dont Sucres (g)	17	7.7
Matières grasses (g)	13	5.9
dont Acides Gras Saturés (g)	6.9	3.1
Fibres alimentaires (g)	2.04	0.9
Sel (g)	0.54	0.2
Sodium (mg)	216	97
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.36

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 : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Oeuf	Union européenne
Sucre (Betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne
Chocolat (fève de cacao)	Non UE

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 26124B

Dénomination légale de vente : Éclairs parfum chocolat surgelés

INGREDIENTS :

Eau - OEUFS - Sucre - Farine de BLÉ - Huiles et graisses végétales (palme, tournesol, palmiste, karité) - LACTOSE et protéines de LAIT - Cacao maigre en poudre 2,6% - Amidon transformé - BEURRE concentré - Gélifiants : carraghénanes, pectines - LAIT en poudre écrémé - Lactosérum en poudre (LAIT) - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium - Emulsifiants : E475, E471, lécithines (SOJA) - Maltodextrine - Amidon - Arôme naturel de vanille

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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
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 checked="" 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"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF
Code EAN : 13187670053995

Nom du fournisseur : 100316 GIE PASQUIER
Code douanier : 19059070

Recette sans porc
Palme certifiée RSPO

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 24.700
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 187.900
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 7

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.