

73543

Coeur coulant au chocolat

Ø 6 cm env.

sp.1.16

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Fondant au chocolat avec un coeur coulant. Produit cuit.



Marque :



Calibre : 60 g

Conditionnement : 1 ct x 90 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5.400

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit pendant 2 à 3 heures en froid positif. Sans décongélation, au four préchauffé à 180°C durant 4 minutes. Sans décongélation en meuble de maintien en température (75°) durant 8 minutes. Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Une remise en oeuvre simple et rapide : un coeur coulant avec une simple décongélation. Sans matière grasse hydrogénée.

Produit IQF pour faciliter la mise en place des gros services. 22% de chocolat. Coulant à température ambiante.

Oeuf entier et beurre. Produit cuit.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 60 g
Energie	1555 Kj / 371 Kcal	933 Kj / 223 Kcal
Protéines (g)	5.7	3.4
Glucides (g)	41	24.6
dont Sucres (g)	36	21.6
Matières grasses (g)	20	12.0
dont Acides Gras Saturés (g)	12	7.2
Fibres alimentaires (g)	2.5	1.5
Sel (g)	0.1	0.1
Sodium (mg)	40	24
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.29

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 : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

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_E

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Oeuf	Union européenne
Chocolat (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Farine (blé)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 49065A

73543

Coeur coulant au chocolat

Ø 6 cm env.

Dénomination légale de vente : Gâteau au chocolat avec un coeur coulant cuit surgelé

INGREDIENTS :

OEUFs, sucre, chocolat (22%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), BEURRE, eau, farine de BLE, poudre de cacao (1.9%) poudre de LAIT entier.

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 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 :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé

Recette sans porc

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Code EAN : 3308650735431

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 46.300 x l 23.300 x h 17.200

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 187

Nb d'UMC / couche : 7

Nb couches / palette : 10

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.