



Description : Pâte à choux garnie d'une onctueuse crème au chocolat, et décorée d'un glaçage au chocolat

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 45 g env

Conditionnement : 45 pc

Poids net de l'UMC (kg) : 2.025 kg

Origine : Transformé en Belgique

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Oter le film protecteur, sortir les éclairs des alvéoles et les laisser décongeler 6 heures à +4°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
362	1509	22.0	11.5	33.8	22.5	2.5	5.9	0.20	ND	80

Rapport P/L : 0.27

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 maximum

Classification :

Dessert > 15% MG

INGREDIENTS :

Chocolat (24%) [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (soja) , arôme naturel de vanille], eau, oeufs , crème (12%) , sucre, farine de blé , huiles et graisses végétales (palme, palmiste, coprah), sirop de glucose, margarine [huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : E471], amidon modifié, lait entier en poudre, cacao en poudre (0,7%), lait écrémé en poudre, arômes, stabilisants : E263, E450iii, E339ii, E340ii, sel, émulsifiants : E471, E472e, E472b, extrait colorant de curcuma, colorant : E160a.

Présence éventuelle de fruits à coque .

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

ASR 46°C/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 100 / g M = 1 000 / 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)

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

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

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers, Oeufs, Soja. Traces potentielles : Fruits à coques.