



Description : Coque cuite de pâte à choux, garnie d'une crème pâtissière onctueuse parfum vanille et nappée d'un glaçage parfum vanille

Dimensions du produit : (L = 122mm +/- 3) (l = 39 mm +/- 3) (h = 31 mm +/- 3)

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.

Ne pas décongeler dans le four micro-ondes!

Après décongélation, conservez au réfrigérateur pendant maximum 24 heures.

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
233	980	8.0	4.1	36.5	26.0	0.3	3.6	0.22	ND	72

Rapport P/L : 0.45

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 :

Fréquence libre

Classification :

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

INGREDIENTS :

Eau, sucre, oeufs, farine de blé, huiles et graisses végétales (palme, palmiste, coprah), sirop de glucose, amidon modifié, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, stabilisants (E263, E450iii, E339ii, E340ii), émulsifiants (E472b, E472e, E471, E322), sel, extrait colorant de curcuma, colorant (E160a), épaississant (E406), arôme.

Peut contenir des traces 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. Traces potentielles : Fruits à coques.