



**Description :** Véritable petit chou pâtissier (24%) fourré de crème glacée (76%) à la vanille de Madagascar (0.5%)

**Marque :** DAVIGEL

**Calibre :** pc de 17 g env

**Conditionnement :** 115 pc mini

**Poids net de l'UMC (kg) :** 2 kg

**Dénomination légale de vente :** PROFITEROLES SURGELEES - Choux fourrés à la crème glacée vanille de Madagascar

**Origine :** Transformé en Belgique

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

A consommer glacé directement en sortie du congélateur. Peut-être servi crissant après 30 minutes en chambre positive.

**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
256	1070	14.8	7.7	24.7	17.8	0.3	5.9	0.15	ND	60

**Rapport P/L :** 0.40

**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 :

Crème glacé 73% ( lait écrémé, crème , eau, sucre, sirop de glucose-fructose, lactose , protéines de lait, beurre concentré, arôme naturel de vanille de Madagascar 0.5%, émulsifiant (mono-et diglycérides d'acides gras), stabilisants (farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes), colorant (bêta-carotène), gousses de vanille de Madagascar (0.07%)), oeufs , farine de froment ( gluten ), matière grasse végétale de palme, sel.  
Présence éventuelle de fruits à coques .

## 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.