

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA

PATISSERIE SURGEEE / FROZEN PATISSERIE / PASTELERIA CONGELADA

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones	Poids net/piece Piece net weight Peso neto/pieza	Poids brut/piece Piece gross weight Peso bruto/pieza	Pièces/colis Pieces/box Piezas/paquete	Poids net/colis Box net weight Peso neto/paquete	Poids brut/colis Box gross weight Peso bruto/paquete
4195	3700913106543	L370xI270	2220 g	2220 g	1	2,220 kg	2,484 kg

COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Entremet composé de biscuit aux amandes, de compote de mangue et de mousse au chocolat blanc recouvert par un glaçage passion

**Ingrédients :** biscuit joconde [œuf (ŒUF), sucre, farine de blé (GLUTEN), poudre d'amande (FRUITS A COQUE), eau, farine de pois, poudre de blanc d'œuf (ŒUF), poudre à lever E450i-E500ii (support : amidon de blé (GLUTEN)), émulsifiant E471 (E477, stabilisant : propylène glycol), féculé de pomme de terre, protéines de lactosérum (LAIT)], purée de fruit de la passion 16,6% [fruit de la passion 90%, sucre], crème stérilisée U.H.T. [crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes E407], cube de mangue 10,4%, sucre, chocolat blanc [sucre, lait entier en poudre (LAIT), beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille], sirop de glucose, lait demi-écrémé stérilisé UHT (LAIT), purée de mangue 2,1%, jaune d'œuf (ŒUF), gélifiant: pectine [pectine amidée E440ii, diphosphate disodique E450i, phosphate tricalcique E341iii], gélifiant: gélatine de poisson (POISSON), amidon modifié de maïs, arôme naturel de vanille

**Contient lait, fruits à coques, œufs, gluten, soja et poisson (gélatine). Fabriqué dans un atelier manipulant également d'autres fruits à coque.**

Entremet with almond biscuit, mango compote and white chocolate mousse covered with passion glazing

**Ingredients:** joconde cake [egg (EGG), sugar, wheat flour (GLUTEN), almond powder (NUTS), water, pea flour, egg white powder (EGG), raising agent: E450i-E500ii (substrate: wheat starch (GLUTEN)), emulsifier E471 (E477, stabilizer glycol propylen), potato starch, whey protein (MILK)], passion fruit purée 16.6% [passion fruit 90%, sugar], sterilized cream U.H.T. [cream (MILK), stabiliser: carrageenan E407], mango cube 10.4%, sugar, white chocolate [sugar, whole milk powder (MILK), cocoa butter, emulsifier (soy lecithin E322 (SOYBEAN)), natural vanilla flavouring], glucose syrup, sterilized semi-skimmed UHT milk (MILK), mango purée 2.1%, egg yolk (EGG), gelling agent: pectin [pectin E440ii, diphosphate disodic E450i, tricalcic phosphates E341iii], gelling agent: fish gelatin (FISH), modified corn starch, natural vanilla flavouring

**Contains milk, nuts, gluten, eggs, soybean and fish (gelatine). Manufactured in a factory that uses other nuts.**

Entremés compuesto de galleta de almendras, compota de mango y espuma de chocolate blanco recubierto por un glaseado pasión

**Ingredientes:** joconde galleta [huevo (HUEVO), azúcar, harina de trigo (GLUTEN), almendra en polvo (FRUTOS DE CÁSCARA), agua, harina de guisante, clara de huevo en polvo (HUEVO), polvo a levantar E450i-E500ii (sustrato: almidón de trigo (GLUTEN)), emulsificante E471 (E477, estabilizador: propilenglicol), almidón de patata, proteína de lactosuero (LECHE)], puré de maracuyá 16,6% [maracuyá 90%, azúcar], nata esterilizada U.H.T. [crema (LECHE), estabilizador: carragenanos E407], mango en cubo 10,4%, azúcar, chocolate blanco [azúcar, leche entera en polvo (LECHE), manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja E322 (SOJA)), aroma natural de vainilla], jarabe de glucosa, leche UHT semi desnatada esterilizada (LECHE), puré de mango 2,1%, yema de huevo (HUEVO), gelificante: pectina [pectina E440ii, difosfato disódico E450i, fosfato tricálcico E341iii], agente gelificante: gelatina de pescado (PESCADO), almidón modificado de maíz, aroma natural de vainilla

**Contiene leche, frutos de cáscara, huevos, gluten, soya y pescado (gelatina). Fabricado en un taller que también manipula otros frutos de cáscara.**

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Suivant le règlement étiquetage / According to the Regulation (UE) / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Energie / Energy in / Energía en KJ/100g	1089	Méthode par calcul By calculated method Método por cálculo
Energie / Energy in / Energía en Kcal/100	259	
Matières grasses / Fat content in / Materias grasas en g/100g	10	
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	5	
Glucides / carbohydrates in / glúcidos en g/100g	37	
dont sucres / sugar in / azúcar en g/100g	29	
Protéines / proteins in / proteínas en g/100g	4,6	
Sel / salt in / sal en g/100g	0,33	

**OGM - IONISATION / GMO - IONISATION / OGM – IONIZACIÓN**

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM. Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIAS / CRITERIOS BACTERIOLÓGICOS**

- Règlements / Regulation / Reglamento 852 et 853-2004: Paquet Hygiène / Hygiene package / Paquete Higiene
- Règlement / Regulation / Reglamento 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / regarding microbiological criteria for foodstuff / relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	Salmonella	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	Staphylocoques coagulase (+)	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli	< 10 ufc/g
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Entérobactéries / Enterobacterias / Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Flore totale / Total flora / Total flora	< 100 000 ufc/g
	Bacillus cereus	< 100 ufc/g

**DUREE DE VIE ET DDM / BEST BEFORE DATE / DURACION Y FECHA LIMITE DE CONSUMO**

Date de fabrication + 18 mois à -18°C / Date of manufacture + 18 months at -18°C / Fecha de fabricación + 18 meses a -18°C

**CONSEILS D'UTILISATION / DIRECTIONS FOR USE / CONSEJO DE UTILIZACION**

Transport à -18°C (Arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3°C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15°C.

**Conseil d'utilisation :** Pour la décongélation mettre 4h à + 4°C / **Modalité et durée de conservation :** 24h à + 4°C.

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE.

Transport at -18°C (Decree of July 10, 2008) For short periods limited to the operations of handling at the time of the operations of loading and unloading of food, it can be tolerated, on the surface of food, a light rise in temperature. For deep-frozen foods, this rise will not be able to exceed 3°C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15°C.

**Defrosting method:** Defrost during 4h at +4°C / **Shelf life:** 24h at 4°C.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de períodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, un ligero aumento de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

**Consejo de utilización:** Descongelar durante 4h a +4°C / **Modalidad y duración de conservación:** 24h a +4°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

**INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

Code article Article code Código artículo	Dimension Size mm Dimensión (cm)	Colis/couche Boxes/layer Paquete/filas	Couche/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Paquete/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Dimension pallets Paleta dimensión (cm)	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
4195	391x296x74	8	10	80	80	80x120x89	230 Kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricante : Compagnie des Desserts 4, rue des romains 11200 Lézignan-Corbières  
Usine / Factory / Fábrica : Gourmet Parisien, 16, rue du meunier, zone du Moulin 95723 Roissy Charles de Gaulle