

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA
PATISserie SURGELEE / 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
4576	3700913110359	/	75 g	75 g	18	1,350 kg	1,598 kg

COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Buche en coque au chocolat noir, composée d'une mousse coco-citron et d'un insert mangue-passion

Ingrédients : crème stérilisée U.H.T. [crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes E407], 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 13,4% [fruit de la passion 90%, sucre], cube de mangue 9,6%, sucre, lait de coco non sucré 7,6% [lait de noix coco 97%, maltodextrine, protéine de lait (LAIT)], sirop de glucose, chocolat noir 52% cacao min. 6,6% [pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol E322, arôme naturel de vanille], pâte à glacer [sucre, huiles végétales non hydrogénées (palmiste, palme), poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de soja E322 (SOJA), tristéarate de sorbitan E492, arôme], lait demi-écrémé stérilisé UHT (LAIT), blanc d'œuf (ŒUF), pectine [gélifiant : pectine E440ii, affermissant diphosphate E450i, phosphate calcique E341iii, dextrose], huile de tournesol, gélifiant : gélatine de poisson (POISSON), jus de citron 0,4%

Contient œuf, lait, poisson (gélatine), soja, fruits à coque et gluten.

Yule log in dark chocolate shell, composed of a coconut-lemon mousse and a mango-passion insert

Ingredients: sterilized cream U.H.T. [cream (MILK), stabilizer: carrageenan E407], joconde cake [egg (EGG), sugar, wheat flour (GLUTEN), almond powder (NUTS), water, pea flour, egg white powder (EGG), baking: E450i-E500ii (substrate: wheat starch (GLUTEN)), emulsifier E471 (E477, stabilizer glycol propylen), potato starch, whey protein (MILK)], passion fruit purée 13,4% [passion fruit 90%, sugar], mango cube 9,6%, sugar, unsweetened coco milk 7,6% [coconut milk, maltodextrin, milk protein (MILK)], glucose syrup, dark chocolate 52% cocoa min. 6.6% [cocoa mass, sugar, emulsifier: sunflower lecithin E322, natural vanilla flavouring], glazing paste [sugar, non-hydrogenated vegetable oils (palm, palm kernel), low-fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin E322 (SOYBEAN), sorbitan tristearate E492, flavouring], sterilized semi-skimmed UHT milk (MILK), egg white (EGG), pectin [pectin E440ii, diphosphate disodic E450i, tricalcic phosphates E341iii, dextrose], sunflower oil, gelling agent: fish gelatin (FISH), lemon juice 0,4%

Contains milk, egg, fish (gelatine), soybean, nuts and gluten.

Tronco con casco de chocolate negro, compuesto de una espuma coco-limón y un inserto de mango-pasión

Ingredientes: crema esterilizada U.H.T. [crema (LECHE), estabilizante: carragenanos E407], 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, estabilizante: propilenglicol), almidón de patata, proteína de lactosuero (LECHE)], puré de fruta de la pasión 13,4% [fruta de la pasión 90%, azúcar], azúcar, mango en cubo 9,6%, leche de coco no azucarado 7,6% [leche de coco, maltodextrina, proteína de leche (LECHE)], jarabe de glucosa chocolate negro 52% cacao min. 6,6% [pasta de cacao, azúcar, emulsificante: lecitina de girasol E322, aroma de vainilla natural], pasta para hielo [azúcar, aceites vegetales no hidrogenados (palma), cacao magro en polvo, emulsionante: lecitina de soja E322 (SOJA), tristéarate de sorbitano E492, aroma], leche UHT semidesnatada esterilizada (LECHE), clara de huevo (HUEVO), pectina [pectina E440ii, difosfato disódico E450i, fosfato tricálcico E341iii, dextrosa], aceite de girasol, agente gelificante: gelatina de pescado (PESCADO), jarabe de limón 0,4%

Contiene leche, huevo, pescado (gelatina), soja, frutos de cáscara y gluten.

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	1 138
Energie / Energy in / Energía en Kcal/100	272
Matières grasses / Fat content in / Materias grasas en g/100g	13
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	8
Glucides / carbohydrates in / glúcidos en g/100g	35
<i>dont sucres / sugar in / azúcar en g/100g</i>	28
Protéines / proteins in / proteínas en g/100g	3,7
Sel / salt in / sal en g/100g	0.22

Méthode par calcul / by calculated method / método por cálculo

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.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Salmonella	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Staphylocoques coagulase (+)	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli	< 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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 (mm)	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
4576	391x296x74	8	10	80	1440	80x120x89	160 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