

## Dômes Chocolate

### Informations produit



la  
Pâtisserie  
du Chef®  
-DEPUIS 1993-

Numéro d'article	<b>54027</b>
Dénomination commerciale	Dessert surgelé, dôme, prêt à consommer. Mousse (46,5%) au chocolat garnie (12%) d'un praliné croquant sur un biscuit (14,5%) muffin au cacao, nappé d'un glaçage (23,5%) au chocolat et décoré (2%) de copeaux de chocolat* noir. (* ne relève pas de la déclaration du chocolat belge)

#### Liste des ingrédients

crème (LAIT); chocolat noir (12,5%) (pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; émulsifiant (lécithines de SOJA)); eau; sucre; chocolat (7,5%) (pâte de cacao; sucre; beurre de cacao; arôme naturel de vanille); sirop de glucose; chocolat au LAIT (5,0%) (sucre; beurre de cacao; poudre de LAIT entier; pâte de cacao; émulsifiant (lécithines de SOJA); arôme naturel de vanille); farine (BLÉ; BLÉ malté); huiles et graisses végétales (colza; tournesol); OEUFS; dextrose; poudre de LAIT entier; sucre inverti; NOISETTES (1,6%); LAIT écrémé condensé sucré; sirop de sucre inverti; pâte de cacao (1,0%); poudre de cacao dégraissé (1,0%); amidon; émulsifiant (lécithines de SOJA; lécithines); gélatine de bœuf; beurre de cacao (0,1%); poudre à lever (E450; E500); poudre de LAIT écrémé; sel; extrait de chicoré; amidon (BLÉ); arôme naturel de vanille; stabilisant (carraghénanes); gélifiant (pectines); correcteur d'acidité (chlorure de calcium; E331iii); acidifiant (acide citrique); arôme naturel.

Peut contenir des traces de: amandes, pistaches.

#### Information générale

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	B438
Végétalien	non
Végétarien	non

#### Dimensions produit

Hauteur	40 mm
Poids	80 g
Diamètre	75 mm

#### Additifs

E322 - lécithines de SOJA  
E407 - carraghénanes  
E500 - carbonates de sodium  
E450 - diphosphates  
E440 - pectines  
E330 - acide citrique  
E331iii - citrate trisodique  
E509 - chlorure de calcium  
E322 - lécithines

#### Durabilité

UTZ cacao  
Oeufs  
UTZ Mass Balance  
avec des œufs de poules élevées au sol

#### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus < 100/g  
E.Coli < 10/g  
Listeria monocytogenes < 100/g  
Moisissures < 1000/g  
Salmonelle 0/25g  
Staph.aureus < 100/g  
Flore mésophile totale < 100000/g  
Levures < 1000/g

#### Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1607 kJ		1285 kJ	15
énergie	386 kcal		308 kcal	15
matières grasses	24 g		19 g	27
acides gras saturés	12 g		9,9 g	50
glucides	36 g		29 g	11
sucres	28 g		22 g	24
fibres alimentaires	2,8 g		2,2 g	
Protéines	4,5 g		3,6 g	7
sel	0,14 g		0,11 g	2

\* 1 portion = 80 g

Date version: 20230210

Version: 0

## Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Oui
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: amandes, pistaches.

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

## Information sur l'emballage

### Détails d'emballage

Emballage primaire	feuille (Solidboard + PP)
Emballage secondaire	plaque (Plastic PET 01) plaque (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
Pièces boîte	Pièces / plaque 12
EAN	5413476306609
poids net	0,96 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,388 x 0,304 x 0,078
unité de vente	
EAN	5413476306593
poids net	0,08 kg

### Palettisation

#### Détails de la palettisation

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Nombre plaque / couche	8
Nombre couche / palette	23
Nombre plaque / palette	184
Poids net total palette	177 kg
Poids brut total palette	332 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,939

## Conseils d'utilisations

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2

### Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais.  
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

## Information générale

### Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

### Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

### Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.  
Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.  
Photos non-contractuelles.  
Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

### Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)