

Referencia interna:	7011
Código comercial:	82993
Código I+D:	497 07
Creado el:	14/03/2005
Actualización:	14/06/2021 Versión: 19

Coulant de chocolate

Cocido - Ultracongelado - 110g



Foto no contractual

Descripción

Pastel de chocolate suave con un corazón que fluye. Producto horneado, congelado y filmado por 9 piezas. Un fenómeno de « blanqueo de azúcar » (migración del azúcar) puede ocasionar una aparición puntual de manchas blancas en el coulant. Eso en ningún caso altera el sabor de nuestro coulant y esas manchas se van al calentarlo.

Características de productos

Peso neto (g)	Peso bruto (g)	Ø/dimensiones (mm)	Dimensiones caja (mm)
110	112	70	/

Conservación

18 meses at -18°C

Transporte

-18°C

Embalaje

UVC/paquete	Peso neto paquete (kg)	Peso bruto paquete (kg)	Dimensiones ext. paquete (mm)	Paquete/Capa	Capas/Palé	Paquete/Palé
27	2,97	3,176	234x234x157	15	10	150

Paletización

Peso neto palé (g)	Peso bruto palé (con palé de madera) (kg)	Dimensiones palé (con palé de madera) (cm)
446	489	80x120x174

Gencod

EAN 13 individual	EAN 14 paquete	EAN UVC
3452280070117	13452280070114	

Criterios microbiológicos

(Interpretación de 3 clases)

De acuerdo con el reglamento no.2073 / 2005 y las recomendaciones actuales de FCD

TIPO DE ANÁLISIS	CRITERIOS
Criterio de seguridad:	
Listeria monocitogenes en 25 g de producto	NO
Consejos de higiene:	
Microorganismos a 30 °C/g	100 000
Bacillus cereus / g	100
Escherichia coli/g	10
Staphylococcus con coagulasa positiva/g	100
Salmonella en 25 g de producto	NO
Levaduras y hongos/g	1 000

Denominación legal

Pastel de chocolate, cocido y ultracongelado

Ingredientes

HUEVOS, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**), aroma de vainilla) (22%), azúcar, agua, mantequilla (**LECHE**), aceite de copra no hidrogenado, harina de trigo (**GLUTEN**), cacao en polvo (1,9%), **LECHE** entera en polvo.

Posibles trazas de:

FRUTOS DE CÁSCARA

Preparación

Sacar el producto congelado de su embalaje. Al microondas: calentar aprox. 40 segundos a 800W. Al horno: calentar de 7 a 10 min en horno precalentado a 200°C.

Valores nutricionales:

Sobre la base de un cálculo teórico que toma como referencia los datos de los proveedores o la tabla CIQUAL correspondiente, disponibles en la fecha de actualización.

Valores nutricionales medios:		Por 100 g	Por ración	%RI*
Valor energético	kJ	1572	1731	21%
	kcal	376	414	
Grasas	(g)	21	23	33%
de las cuales, ácidos grasos	(g)	14	15	77%
Hidratos de carbono	(g)	41	45	17%
de los cuales, azúcares	(g)	35	39	43%
Proteínas	(g)	5,6	6,1	12%
Sal	(g)	0,100	0,110	2%

*CDR: *Cantidad diaria recomendada para un adulto medio (8.400 KJ / 2.000 kcal). Las necesidades individuales dependen de la edad, el sexo y la actividad física.

1 ración =110g

No vuelva a congelar un alimento descongelado previamente.

Ausencia de OGM y ausencia de tratamiento ionizante (según normativas europeas en vigor).

El etiquetado de nuestros productos cumple la normativa europea en vigor y, en concreto, la normativa sobre metrología.

Domicilio social: Pomone SAS

UP CHAMPIGNE : Route de Sablé - CHAMPIGNE - 49330 LES HAUTS D'ANJOU