



Fiche technique

Spezifikation

Dôme Intense chocolat

Schokolade Intense Kuppel

Description commerciale/ Beschreibung :

Biscuit amande chocolat, praliné feuilletine, mousse chocolat, biscuit chocolat, glaçage chocolat, colorant or.

Mandel-Schokoladenbiscuit mit Knusperteig und zartbitter Schokoladenmousse ?
Schokospiegel mit Gold marbriert

Code produit et numéro EAN / Artikelnummer und EAN :

Numéro EAN du produit :

Code produit / Art Nr : /

Mise en œuvre / Auftauhinweis :

Sortir du congélateur, laisser décongeler 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. Ouvrir la boîte puis servir. (Ne pas recongeler un produit décongelé)

Bei 0°- 4°C zirka 6 Stunden im geschlossenen Karton auftauen. (Nicht wieder einfrieren)

Liste d'ingrédients / Zutaten:

Mousse chocolat 50% (CREME UHT, chocolat noir 10% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), vanille naturelle), jaune d'ŒUFS, sucre, eau, LAIT, gélatine bovine), praliné feuilletine (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant :E322 (SOJA), vanille naturelle), praliné (sucre, NOISETTES, AMANDES, stabilisant : E420i, émulsifiant :E322 (SOJA)), biscuit finement émietté (farine de BLE, sucre, matière grasse LAITIERE anhydre , sucre du LAIT, protéines de LAIT, sel, farine de malt d'orge (GLUTEN), poudre à lever : E500ii)), Biscuit cacao (Œufs, jaune d'ŒUFS, sucre, farine de BLE, fécule de pomme de terre, cacao poudre, eau, émulsifiant :E471, stabilisant :E420i, arôme, sucre inverti), Biscuit AMANDE cacao (Blanc d'ŒUFS, sucre glace, poudre d'AMANDES, sucre, farine de BLE, sucre inverti, poudre de cacao).

Décor : préparation pour nappage gout chocolat 10% (sirop de glucose fructose, eau, sucre, chocolat 0.5% (poudre de cacao, sirop de glucose fructose), humectant : E422, amidon modifié, épaississant : E440, colorant : E150a, arôme naturel de cacao, conservateur : E202, acidifiant : E330, sel, affermissant : E509), colorant or : E555, E171, E172.

Peut contenir des traces d'autres fruits à coques. Les pourcentages sont donnés à la mise en œuvre et sur la totalité du produit fini.

Schokoladenmousse 50% (SAHNE, Zartbitterschokolade 10% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliche Vanille), EIGELB, Zucker, Wasser, MILCH, Rindergelatine), Knusperteig (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliche Vanille), Praline (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN, Stabilisator: E420i, Emulgator :E322 (SOJA)), fein zerbröckeltes Gebäck (WEIZENMEHL, Zucker, wasserfreies MILCHFETT, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT (GLUTEN), Backpulver :E500ii)), Kakaobiskuit (EIER, EIGELB,



Fiche technique

Spécification

Dôme Intense chocolat

Schokolade Intense Kuppel

Zucker, WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Kakaopulver, Wasser, Emulgator: E471, Stabilisator: E420i, Aroma, Invertzucker), Mandel-Kakaobiskuit (EIWEISS, Puderzucker, MANDELPULVER, Zucker, WEIZENMEHL, Invertzucker, Kakaopulver).

Décoration: Zubereitung für Schokoladenaromaüberzug 10% (Glukosefruktosesirup, Wasser, Zucker, Schokolade 0,5% (Kakaopulver, Glukosefruktosesirup), Feuchthaltemittel: E422, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: E440, Farbstoff: E150a, natürliches Kakaoaroma, Konservierungsmittel: E202, Säuerungsmittel: E330, Salz, Festigungsmittel: E509), Goldfarbe: E555, E171, E172.

Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.

Alle Prozentsätze sind auf das Endprodukt angegeben.

Pays d'origine / Herkunft : France Frankreich

Durée de vie / Haltbarkeit :

Avant décongélation Vor dem Auftauen	12 mois à -18°C / 12 Monate bei -18°C
Après décongélation Nach dem Auftauen	72h à +4°C / 72 Std bei +4°C

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische Eigenschaften:

Critère /Kriterium	Spécification – tolérance / Spezifikation – Toleranz
Aspect / Aussehen	Glaçage noir avec poudre or Schokospiegel mit Goldsprenkeln
Saveur / Geruch	Chocolat, Praliné Schokolade, Praliné
Texture /Textur	Croquante, fondante, moelleuse / Knusprig, schmelzend, weich

Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologie :

Critère /Kriterium	Spécification (m) / tolérance
Microorganisme aérobie à 30°C	< 1000000
Entérobactérie à 30°C	< 3000
Escherichia Coli à 37°C	< 30
Staphylocoques coagulase	< 100
Salmonelle	Absence / 25g

Valeurs nutritionnelles / Nährwerte :

	Valeurs pour 100 g
Calories / Kalorien	1491 kJ / 356 kcal
Matières grasses / Fett	20g



Fiche technique

Spezifikation

Dôme Intense chocolat

Schokolade Intense Kuppel

Dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	9.2g
Glucides / Kohlenhydrate	37g
Dont sucres / davon Zucker	32g
Protéines / Eiweiss	5.9g
Fibres / Balaststoffe	2.3g
Sel / Salz	0.15g

Caractéristiques physiques / Physische Kriterien :

Critère / Kriterium	Spécification / tolérance Spezifikation –Toleranz
Dimension (en cm) / Abmessung cm	Diam : 7 cm, hauteur : 5 cm Durchmesser 7cm, Höhe 5 cm
Poids (en g) / Gewicht	70g
Corps étranger / Fremdkörper	Absence – Keine

OGM / GMOS :

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt gemäß den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003

Ionisation :

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.
onisierung:
Keine Ionisationsbehandlung dieses Produkts und seiner Komponentenmaterialien

Conditionnement / Verpackung :

Description Emballage produit / Beschreibung	Poids unitaire / Einzelgewicht	Quantité par carton / Stck pro Karton	Poids net carton / Nettogewicht Karton	Poids brut carton / Bruttogewicht Karton
Calage noir / Plastktray : 38*28.5*3*cm Carton blanc / Karton weiss : 38*28*7 cm	70 g	12	840 g	1190 g

Palettisation / Palettenfaktor :

Carton/couche Kartons/ Lage	Couche/palette Lagen/Palette	Carton/palette Kartons/Palette
6	23	138



Fiche technique

Spezifikation

Dôme Intense chocolat

Schokolade Intense Kuppel

Allergènes / Allergene :

	Présence ou absence (précisez) Laut Rezeptur enthalten (J/N)	En cas de présence / Wenn vorhanden
		Composant concerné / Angabe der Zutat
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideprodukte (Weizen, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten)	Présence /J	Farine de blé Weizenmehl
Crustacés et produits à base de crustacés / Krustentiere und Krustentierprodukte	Absence N	
Œufs et produits à base d'œufs / Eier und Eiprodukte	Présence J	Jaunes d'œufs, blanc d'oeufss Eigelb, Eiweiss
Poissons et produits à base de poissons / Fisch und Fischprodukte	Absence N	
Arachides et produits à base d'arachides / Erdnüsse und Erdnussprodukte	Absence N	
Soja et produits à base de soja / Soja und Sojaprodukte	Présence J	Lécithine de soja Sojalecithin
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milch, Milchprodukte und Derivate (einschließlich Laktose und Milcheiweiß)	Présence J	Crème, lait écrémé en poudre, matière grasse laitière anhydre / Sahne Magermilchpulver, wasserfreies Milchfett
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) / Nüsse und daraus hergestellte Produkte	Présence J	Noisettes, amandes, poudre d'amandes / Haselnüsse, Mandeln, Mandelpulver



Fiche technique

Spécification

Dôme Intense chocolat

Schokolade Intense Kuppel

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistaziennüsse, Macadamianüsse und andere Nüsse nach Ihrem Wissen)		
Céleri et produits à base de céleri / Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Absence N	
Moutarde et produits à base de moutarde / Senf und Senfprodukte	Absence N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Absence N	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO ₂	Absence N	
Mollusques et produits à base de mollusques / Weichtiere und Weichtierprodukte	Absence N	