

Referencia interna:	
Código comercial:	
Código I+D:	2161 21 V1
Creado el:	26/04/2021
Actualización:	Versión: 1

Coulant de whisky

Cocido - Ultracongelado - Ø70 - 90g



Foto no contractual

Descripción Pastel suave con whisky, cocido y ultracongelado. 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)
90	92	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/Caja	Capas/Palé	Paquete/Palé
18	1,62	1,777	232x232x99	15	16	240

Paletización

Peso neto palé (g)	Peso bruto palé (con palé de madera) (kg)	Dimensiones palé (con palé de madera) (cm)
389	451	80x120x175

Gencod

EAN 13 individual	EAN 14 paquete	EAN UVC

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 whisky, cocido y ultracongelado

Ingredientes

LECHE concentrada azucarada (**LECHE** concentrada azucarada, sacarosa), nata líquida esterilizada (**LECHE**) (nata (**LECHE**), estabilizante: carragenanos), chocolate con **LECHE** (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma de vainilla), **HUEVOS**, mantequilla (**LECHE**), harina de trigo (**GLUTEN**), fécula de patata, whisky (whisky, colorante: caramelo natural) (2,5%), cacao en polvo, aroma de vainilla, café instantáneo.

Posibles trazas de:

FRUTOS DE CÁSCARA

Preparación

Retire el producto congelado de su empaque. Aconseja: en el horno de microondas: caliente unos 30 segundos de potencia 800w.

Ficha provisional

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. Datos expresados sobre el peso tras la cocción.

Valores nutricionales medios:		Por 100 g	Por ración	%RI*
Valor energético	kJ	1629	1466	18%
	kcal	389	350	
Grasas	(g)	26	23	33%
de las cuales, ácidos grasos	(g)	17	15	74%
Hidratos de carbono	(g)	33	29	11%
de los cuales, azúcares	(g)	28	25	28%
Proteínas	(g)	6,2	5,5	11%
Sal	(g)	0,17	0,15	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 =90g

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