

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4669	Rev. 01 du 03/07
SAUCE CROUSTILLANTE COCO	Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce à base de chocolat blanc, amandes hachées et noix de coco râpée.

UTILISATION

Idéale pour garnir les parfaits ou décorer des desserts crémeux.

INGREDIENTS

Sucre, huiles et graisses végétales (tournesol, cacao), LAIT entier et écrémé en poudre, morceaux de gaufrettes (farine de BLE', sucre, huile végétale (coco raffinée), émulsifiants : lécithine de SOJA/tournesol, sirop de sucre caramélisé, sel), morceaux de noix de coco 6,5%, grains d'AMANDES grillées 4,7%, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme.

Traces éventuelles d'#UFS ET PRODUITS A BASE d'#UFS, MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE, AUTRES FRUITS A COQUE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : crème

Texture : typique du chocolat blanc, des amandes et de la noix de coco

Couleur : blanche avec des nuances jaunes et ivoire

Odeur : typique de la noix de coco et du chocolat blanc, absence d'odeur anormale

Goût : typique du chocolat blanc, de la noix de coco et des amandes, absence de notes anormales

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CONCENTRATION MICROBIENNE TOTALE MESOPHILE <1000 ufc/g

LEVURES <100 ufc/g

MOISSISSURES <100 ufc/g

ENTEROBACTERIACEAE <10 ufc/g

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parme - Italie

Dernières mise à jour: 21.02.2024

Date vérification: 27.03.2024

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4669	Rev. 01 du 03/07
SAUCE CROUSTILLANTE COCO	Page 2 de 4

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOUTEILLE 900 ML
Poids net: 0,950 kg
Format de vente: 2 BOTTIGLIE
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 24 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: EMBALLAGE FERMÉ: LIEU FRAIS
Durée de vie produit ouvert: se conserve pour 30 jours
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOUTEILLE EN PLASTIQUE
Hauteur: 244,0 mm
Diamètre: 77,0 mm
Poids emballage: 60,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON NEUTRE
Longueur emballage secondaire: 162,0 mm
Largeur emballage secondaire: 84,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 261,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 162*84*261
Poids emballage secondaire: 87,00 g

Dernières mise à jour: 21.02.2024
Date vérification: 27.03.2024

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4669	Rev. 01 du 03/07
SAUCE CROUSTILLANTE COCO	Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 63
Couches par palette: 5
Cartons par palette: 315

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 83
Couches par palette: 3
Cartons par palette: 249

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 85
Couches par palette: 3
Cartons par palette: 255

Code EAN

EAN13: 8004980046692
ITF14: 08004980146699

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 2439 kJ
Valeur énergétique (Kcal): 585 kcal
Matières grasses: 36,7 g
Dont acides gras saturés: 7,9 g
Glucides: 56,9 g
dont sucres: 52,4 g
Protéines: 5,9 g
Sel: 0,12 g
Fibres: 1,5 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI
Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux malades coeliaques: NON
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 21.02.2024
Date vérification: 27.03.2024

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 4669	Rev. 01 du 03/07
SAUCE CROUSTILLANTE COCO	Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Résidu sec: 99%

Résidu sec: 99%

Dernières mise à jour: 21.02.2024
Date vérification: 27.03.2024

Approuvé : RAQ