



DÉNOMINATION PRODUIT

Code article

Dénomination commerciale
Mochi crémeux chocolat 2x30g

Dénomination légale

Garniture au chocolat noir (45%) enrobée d'une pâte de riz (54%) au chocolat, saupoudrée, surgelée

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme

Sphérique à fond plat

Texture

Coeur onctueux Pâte fondante

Goût

Chocolat

Couleur

Marron

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : eau, chocolat noir (14,6%) [origine non EU : pâte de cacao, sucre, beurre de cacao], sucre, sirop de glucose, farine de riz (6,9%) (origine non UE), huile de coco, tréhalose*, amidon de riz (3,9%) (origine non UE), poudre de cacao (1,6%) [origine non UE : cacao en poudre, correcteurs d'acidité (carbonates de potassium)], poudre de lait écrémé, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), épaississants (farine de graines de caroube, gomme guar, gomme xanthane), gélifiants (alginate de sodium, carraghénanes).

*Le tréhalose est une source de glucose

Allergène : Lait et produits à base de lait ;

Traces éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, graines de sésame, soja, fruits à coque, Céréales contenant du gluten.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g

Énergie	1 219 kJ / 2291 kcal
Matières grasses	13g
dont acides gras saturés	9,7g
Glucides	41g
dont sucres	28g
Protéines	1,2g
Sel	0,04g

CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM

18 mois à -18°C

DLC après décongélation : 7 jours

Température de stockage

À -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé

A 0-4°C après décongélation.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

OGM

Non soumis au règlement (CE)
n°1829/2003 & 1830/2003

Fabriqué en France

FR 56.047.003 CE

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles

Absence dans 25 g

Listeria monocytogenes

Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire

Dénomination : barquette operculée

Type : barquette rPET

Nombre de pièces (mochis) : 2

Emballage secondaire

Dénomination : carton

Type : 292x188x95mm

Nombre de pièces (mochis) : 40

PALETTISATION

Barquette / carton

20

Cartons / couche

24

Cartons / palette

192

Poids net/brut barquette

60 g / 66 g

Poids net/brut carton

1,2 kg / 1,42 kg

Poids net/brut palette

230,4 kg / 298,29 kg

PRODUCT NAME	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Product code	Form Spherical with flat base
Sale name Creamy mochi chocolate 2x30g	Texture Creamy filling - Smooth & melting dough
Legal name Filling with dark chocolate (45%) coated with rice dough (54%) with chocolate, sprinkled, quick frozen	Taste Chocolate
	Colour Brown

INGREDIENTS

Ingredients: water, dark chocolate (14.6%) [non EU origin : cocoa paste, sugar, cocoa **butter**], sugar, glucose syrup, rice flour (6.9%) (non EU origin), coconut oil, trehalose*, rice starch (3.9%) (non EU origin), cocoa powder (1.6%) [non EU origin : cocoa powder, acidity regulators (potassium carbonates)], skimmed **milk** powder, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), thickeners (carob seed flour, guar gum, xanthan gum), gelling agents (sodium alginate, carrageenan).

*Trehalose is a source of glucose

Allergen : Milk and products thereof

May contain : nuts, sesame seeds, soybeans, eggs and products thereof, Cereals containing gluten.

NUTRITIONAL VALUES	CONSERVATION
For 100 g	BBD
Energy 1 219 kj / 2291 kcal	18 months to -18°C 7 days to +4°C
Fats 13g	Storage temperature
Saturated fatty acids 9,7g	To keep at -18°C
Carbohydrates 41g	Never refreeze a defrosted product.
Sugars 28g	0-4°C after thawing.
Proteins 1,2g	
Salt 0,04g	

ADDITIONAL INFORMATION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
GMO According to the regulation (CE) n°1829/2003 & 1830/2003	Salmonella None in 25 g
Made in France FR 56.047.003 CE	Listeria monocytogenes None in 25 g

LOGISTIC INFORMATION

Primary packaging	Secondary packaging
<u>Denomination</u> : Tray	<u>Denomination</u> : Master carton
<u>Type</u> : Suitable for contact	<u>Type</u> : 292x188x95mm
<u>Number of pieces (mochis)</u> : 2	<u>Number of pieces (mochis)</u> : 40

PALLETIZATION

Type of pallet Wood EU - 800x1200mm	Trays / box 20	Net / gross weight box 60 g / 66 g
	Boxes / layer 24	Net / gross weight Master carton 1,2 kg / 1,42 kg
	Boxes / pallet 192	Net / gross weight pallet 230,4 kg / 298,29 kg