

# Ficha técnica

### PETITS FOURS MONTMARTRE

Cócteles dulces





Nombre: Petits fours Montmartre - Ultracongelado

Marca: Foodservice

Número de unidades: 1 bandeja de 48 unidades

Peso: 0.540 kg

Sello sanitario: FR 35 125 007 CE

Código del empaquetador: EMB 35125B Nomenclatura aduanera: 1905907000



Sugerencia de presentación

### Lista de ingredientes

- (1) 6 Crumbles, crema de limón, cáscara de limón y naranja
- 6 Moelleux con avellanas, crema praliné, almendras
- (3) 6 Financiers de lima, panacotta al coco, gelatina de frambuesa
- (4) 6 Financiers al caramelo, crema de chocolate con leche y caramel, nueces de pecán caramelizadas
- (5) 6 Choux, crema al vainilla, azúcar glas
- 6 Cremas de almendra, pera, almendras
- 6 Financiers al cacao, mousse de chocolate, crumble de cacao (7)
- 6 Bizcochos, mousse al vainilla, gelatina de mango

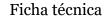
### Composición general:

Ingredientses: Huevos enteros, azúcar, nata 8,9% (leche), mantequilla (leche), leche semidesnatada, almendra en polvo 6,5%, harina de **trigo** (gluten), clara de **huevos**, pera 4,1% (pera, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), puré de frambuesa 2,9% (frambuesa, azúcar), agua, puré de mango 2,6%, bizcocho 2,4% (huevos, azúcar, harina de trigo (gluten), agua, almendra en polvo, harina de guisantes, gasificante: difosfato-carbonato de sodio (contiene almidón de trigo (gluten)), emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de leche), cobertura de chocolate con leche 2,3% (azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), zumo de limón 1,9% (agua, zumo de limón concentrado), glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), puré de coco 1,7% (agua, leche de coco en polvo (contiene proteína de leche), leche de coco, jarabe de azúcar), aceites vegetales (colza, girasol), azúcar glas 1,5%, azúcar moreno, chocolate blanco 1,1% (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), almendras 0,9%, yemas de huevo, mascarpone (nata de **leche**, acidulante: ácido cítrico), caramelo 0,6% (azúcar, agua, jarabe de glucosa), jarabe de glucosa, chocolate negro [58% de cacao] 0,6% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitinas), nuez de pecán caramelizada 0,5% (**nuez de pecán**, azúcar, caramelo (azúcar, agua)), praliné 0,4% (frutos secos (almendras, avellanas), azúcar), cacao en polvo 0,4%, gelatina de vacuno, fécola di patata, zumo de lima 0,2%, avellanas en polvo 0,2%, almidón de maiz, cáscara de limón semi-confitada 0,1% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón), azúcar invertido, almidón modificado de maiz, zumo de naranja 0,1%, zumo de limón 0,1%, preparación gelificante (gelificante: pectinas, estabilizador: difosfato-fosfato de calcio, dextrosa), aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0,09%, azúcar glas recubierto 0,08% (azúcar, almidón, grasa de karité, jarabe de glucosa), manteca de cacao, aroma natural de caramelo 0,05% (contiene colorante: E150a), sal, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de trigo (gluten)), gelificante: agar-agar, espesante: goma de algarroba, subproducto procedente de la vainilla.

#### Composición detallada:

Crumbles, crema de limón, cáscara de limón y naranja: Huevos enteros, mantequilla (leche), azúcar, zumo de limón 12,7% (agua, zumo de limón concentrado), harina de trigo (gluten), almendra en polvo, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), agua, azúcar moreno, cáscara de limón semi-confitada 1,2% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), zumo de naranja 0,8%, zumo de limón 0,8%, gelatina de vacuno, fécola di patata.

Moelleux con avellanas, crema praliné, almendras: Azúcar, huevos enteros, almendra en polvo, clara de huevos, aceites vegetales (colza, girasol), leche semidesnatada, mascarpone (nata de leche, acidulante: ácido cítrico), harina de trigo (gluten), mantequilla (leche), praliné 3,7% (frutos secos (almendras, avellanas), azúcar), almendras 3,2%, avellanas en polvo 2,2%, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de trigo (gluten)), gelificante: agar-agar, espesante: goma de algarroba.





### PETITS FOURS MONTMARTRE

004185 *Cócteles dulces* 

<u>Financiers de lima, panacotta al coco, gelatina de frambuesa</u>: Nata 21,9% (**leche**), puré de frambuesa 16,8% (frambuesa, azúcar), puré de coco 9,6% (agua, leche de coco en polvo (contiene proteína de **leche**), leche de coco, jarabe de azúcar), azúcar, **leche** semidesnatada, **almendra** en polvo, mantequilla (**leche**), **huevos** enteros, jarabe de glucosa, agua, fécola di patata, zumo de lima 1,6%, almidón modificado de maiz, gelatina de vacuno, harina de **trigo (gluten)**, gelificante: pectinas (estabilizador: difosfato-fosfato de calcio), aroma natural de vainilla y otros aromas naturales, subproducto procedente de la vainilla.

<u>Financiers al caramelo, crema de chocolate con leche y caramel, nueces de pecán caramelizadas</u>: Cobertura de chocolate con leche 19,1% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), clara de **huevos**, mantequilla (**leche**), azúcar moreno, nata (**leche**), **almendra** en polvo, harina de **trigo** (**gluten**), **leche** semidesnatada, caramelo 5,5% (azúcar, agua, jarabe de glucosa), nuez de pecán caramelizada 4,1% (**nuez de pecán**, azúcar, caramelo (azúcar, agua)), yemas de **huevo**, agua, azúcar invertido, aroma natural de caramelo 0,4% (contiene colorante: E150a), gelatina de vacuno, sal, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo** (**gluten**)).

Choux, crema al vainilla, azúcar glas: Leche semidesnatada, huevos enteros, agua, mantequilla (leche), harina de trigo (gluten), azúcar, nata 6,0% (leche), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), almidón de maiz, azúcar glas recubierto 0,8% (azúcar, almidón, grasa de karité, jarabe de glucosa), gelatina de vacuno, sal, aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0,1%, subproducto procedente de la vainilla.

<u>Cremas de almendra, pera, almendras</u>: Pera 30,8% (pera, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), azúcar, **huevos** enteros, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo 7,9%, harina de **trigo** (**gluten**), nata 3,9% (**leche**), **almendras** 3,7%, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico).

<u>Financiers al cacao, mousse de chocolate, crumble de cacao</u>: Clara de **huevos**, azúcar glas, harina de **trigo (gluten)**, nata (**leche**), mantequilla (**leche**), chocolate negro [58% de cacao] 6,6% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitinas), **almendra** en polvo, aceites vegetales (colza, girasol), cacao en polvo 4,4%, **leche** semidesnatada, yemas de **huevo**, agua, azúcar invertido, azúcar, azúcar moreno, gelatina de vacuno, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**).

<u>Bizcochos, mousse al vainilla, gelatina de mango</u>: Puré de mango 26,0%, bizcocho 23,9% (**huevos**, azúcar, harina de **trigo** (**gluten**), agua, **almendra** en polvo, harina de guisantes, gasificante: difosfato-carbonato de sodio (contiene almidón de **trigo** (**gluten**)), emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **leche**), nata (**leche**), leche semidesnatada, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), azúcar, agua, zumo de limón (agua, zumo de limón concentrado), manteca de cacao, gelatina de vacuno, gelificante: pectinas (estabilizador: difosfato-fosfato de calcio), fécula de patata, aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0,1%, gelificante: agar-agar.

#### Alérgenos

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener pescado, mostaza, molusco, crustáceos, sulfitos, sésamo, apio, cacahuetes, altramuz, otros frutos de cáscara.

#### Información sobre los ingredientes

# OMG / Contaminantes / Ionización

omg: este producto no está afectado por el etiquetado de OMG definido por los reglamentos 1829/2003 y

1830/2003.

**Contaminantes:** este producto respeta las normativas europeas 1881/2006, 396/2005 y 1333/2008 en vigor.

**Ionización:** este producto y sus materiales no han sido sometidos a un tratamiento ionizante de acuerdo con la

Directiva Europea 1999/2.

	Otros
Grasas hidrogenadas:	No
Compatibilidad Halal:	No
Vegetariano:	No
Vegano:	No

## Ficha técnica

### PETITS FOURS MONTMARTRE

004185 Cócteles dulces

### Preservación

Vida útil total (días): 547

Vida útil al recibirla (días): 180

Conservar 24 horas como máximo entre o y  $+4^{\circ}$ C una vez descongelado. Conservar a  $-18^{\circ}$ C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

\* excluyendo las promociones y la reducción de existencias

### Consejos de preparación

Quitar el film de plástico antes de la descongelación. Dejar descongelar a +4°C durante 2h.

### Valores nutricionales medios por 100g

Energía (kJ / kcal)	1456 / 349
Grasa (g)	21.4
de los cuales los ácidos grasos saturados (g)	9.9
Carbohidratos (g)	31.2
de los cuales los azúcares (g)	23.1
Fibra (g)	1.9
Proteína (g)	7.0
Sal (g)	0.21
Sodio (mg)	85

6 servings per container Serving size 8 item	s (90g
Amount Per Serving Calories	310
% [	Daily Value
Total Fat 19g	249
Saturated Fat 8.9g	45%
Trans Fat 0.25g	
Cholesterol 70mg	239
Sodium 75mg	39
Total Carbohydrate 28g	109
Dietary Fiber 2g	79
Total Sugars 21g	
Includes 17g Added Sugars	349
Protein 6g	129
Vitamin D 0.4mcg	29
Calcium 55mg	49
Iron 1mg	69
Potassium 159mg	49

### Criterios microbiológicos en UFC / g

Flora aeróbica a 30°C 100 000

Flora láctica A buscar

Relación flora total / flora láctica 10

Escherichia coli 10

Coagulasa + estafilococos 100

Bacillus cereus 100

Salmonella no se detecta /25g

**Listeria monocytogenes** no se detecta /25g

Según el reglamento CE 2073/2005 y los criterios microbiológicos de la FCD.



# Ficha técnica

## PETITS FOURS MONTMARTRE

004185 *Cócteles dulces* 

### **Embalaje**

	Caja*	Cartón *
Tipo de embalaje	Bandeja de cartón Película de plástico Caja de cartón	
Dimensiones* (mm)	390 x 296 x 50	
Peso bruto (kg)	0.810	
Peso neto (kg)	0.540	
* dimensiones externas		

Paletización				
EAN13 (UVC)	370047	3700478517068		
DUN 14 (UV)		-		
EAN Paleta	23700478517062			
	Paleta EU 80 x 120 cm	Paleta US 100 x 120 cm		
Número de caja / cartón	-	-		
Número de cartón / paleta	280 (35 capas de 8)	350 (35 capas de 10)		
Peso neto (kg)	151.2	189.0		
Peso bruto (kg)**	226.8	283.5		
Altura (m)**	1.75	1.75		
** : fuera de la paleta (+0,15m + 30kg)	)	<u> </u>		