



Bûche pâtissière saveur citron 350 g



Description produit

Code produit : BUMC09 HS code : 19059055 Code EAN : 3 262350 411821

Dénomination produit : génoise fourrée à la crème saveur citron

Ingrédients :

Génoise et garniture : margarine 20 % [huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras), acidifiant (acide citrique)] - fondant (sucre, sirop de glucose, eau) - **œufs** frais - sirop d'imbibage (sucre, sirop de glucose, kirsch) - sucre - farine de **blé** - amidon de **blé** - stabilisants (glycérol, sorbitol) - sirop de glucose - eau - **lait** écrémé en poudre - émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, E472b, E477) - **gluten** de **blé** - arôme - poudre à lever (bicarbonate d'ammonium) - sel.

Saveur citron : colorant ordinaire 0,4 %, arôme citron 0,75 %.

Décor : crème [**beurre** pâtissier, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), émulsifiant (lécithine de **soja**), colorant (E141(ii)) - meringues (sucre, blanc d'**œufs**) - chocolat en flocons [sucre, pâte de cacao, poudre de cacao maigre, émulsifiant (lécithine de colza), agents d'enrobage (chellac, gomme arabique)] - décor azyne [amidon de maïs, fécule de pomme de terre, poudre de **lait** sucre, sirop de glucose, épaississants (gomme arabique, pectine), émulsifiant (lécithine de tournesol), concentré (carthame, spiruline), acidifiant (acide citrique)].

Conditions de stockage :

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit sans odeur, entre 10-20°C.

DLGR :

70 jours

Caractéristiques organoleptiques

Couleur :	jaune à l'extérieur et jaune clair à l'intérieur
Saveur :	Sucre et citron
Texture :	Moelleuse
Odeur :	Typique de citron
Consistance :	Pâte dense

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie	kJ	1729
	kcal	413
Lipides totaux	g	20
dont acides gras saturés	g	10
Glucides	g	53
dont sucres	g	35
Protéines	g	3,8
Sel	g	0,39

Logistique

	Unité	Colis	Palette	Palette
	film	carton	EUR	UK
Type d'emballage				
Nombre d'unités	1	6	480	
Code EAN	3262350411821	03262350 640689	03262350 640696	
Poids net (kg)	0,350	2,10	168	
Poids brut (kg)	0,400	2,65	238	
Longueur (cm)	28,0	35,0	120	
Largeur (cm)	11,0	29,0	80	
Hauteur (cm)	8,0	16,0	176	
Volume (m3)	0,002	0,016	1,69	
Couches/palette			10	
Colis/couche			8	
Colis/palette			80	



Bûche pâtissière saveur citron 350 g



Paramètres microbiologiques

Flore aérobie 30°C / g :	< 100 000	<i>Escherichia coli</i> / g :	< 10
<i>Listeria monocytogenes</i> /25 g :	Absence	<i>Salmonella</i> / 25 g :	Absence
Rapport Flore/Lactique :	< 100	<i>Bacillus cereus</i> /g :	<100
Staphylocoques coag + /g :	<100		

Détermination	Résultats	Unités
Humidité		g/100 g
Azote total		g/100 g
Protéines	3,8	g/100 g
Lipides totaux	20	g/100 g
Acides gras :		
Acides gras saturés	10	g/100 g
Acides gras mono-insaturés		g/100 g
Acides gras poly-insaturés		g/100 g
Acides gras Cis		g/100 g
Acides gras trans		g/100 g
Omega 3		g/100 g
Omega 6		g/100 g
Glucides totaux		g/100 g
Fibres alimentaires totales		g/100 g
Glucides assimilables (hors fibres)	53	g/100 g
Sucres :		
Fructose		g/100 g
Glucose		g/100 g
Lactose		g/100 g
Maltose		g/100 g
Saccharose		g/100 g
Sucres totaux	35	g/100 g
Cendres (matières minérales)		g/100 g
Valeur énergétique		
kcal	413	kcal/100 g
kJ	1729	kJ/100 g
Sodium		mg/100 g
Sel	0,39	g/100 g

Sources d'allergènes majeurs et dérivés

Selon l'Annexe II du Règlement (EU) N° 1169/2011 du Parlement Européen, et du conseil du 25 octobre 2011, concernant les informations consommateurs sur les denrées alimentaires, nous précisons par :

- 0 Absence et aucun risque de contamination croisée sur le site de production
- 1 **Présence dans cette recette**
- 2 Utilisation sur la ligne de production

Arachides	0	Mollusques	0
Céleri	0	Moutarde	0
Crustacés	0	Œufs	1
Fruits à coques	2	Poissons	0
Lait	1	Sésame	0
Soja et dérivés	1	Sulfites et anhydride	0
Lupin	0	Céréales contenant du gluten	1

Création le : 13/04/26
Version : 01

Mise à jour le :
Validation : MS