

**DÉLICATESSE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY DELICE
DELICIA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA****PRODUIT FABRIQUE EN ANGLETERRE / MADE IN ENGLAND / PRODUCTO FABRICADO INGLATERRA
GÂTEAU CONGELÉ/FROZEN CAKE/PASTEL CONGELADO**

Code article Article code Código artículo	Portions Portions Tramos	Code EAN EAN code Código EAN	Poids Net par colis Net weight per box Peso neto por paquete
LTOSCH17001	1	5060278803418	2350g

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingrédients : Feuille de génoise nature [Farine de BLÉ, sucre, ŒUF, eau, blanc d'œuf, sirop de glucose, stabilisateur : sorbitol ; Émulsifiants : mono-diglycérides des acides gras, esters de propane-1,2-diol des acides gras ; Stabilisateur : monopropylène glycol ; Levure chimique : diphosphates, carbonates de sodium (amidon de blé) ; Farine de pois, féculé de pomme de terre, protéines de LAIT, conservateur : propionate de calcium ; Sel, arôme], eau, glaçage (eau, sirop de glucose, sucre, graisses végétales : noix de coco, palme ; Régulateur d'acidité : sulfate de calcium ; Humectant : Glycérol ; Amidon de maïs modifié, huile de tournesol, acide : acide citrique ; Émulsifiant : esters de saccharose des acides gras ; Agent gélifiant : gomme xanthane ; Conservateur : sorbate de potassium), crème fouettée (LAIT), mousse aromatisée chocolat blanc (17 %) [sucre, sirop de glucose, huile de palme, lait entier en poudre, poudre de lactosérum sucré (LAIT), gélatine de bœuf, émulsifiant : esters d'acide acétique des mono- et diglycérides des acides gras ; Arômes naturels (LAIT), féculé de pomme de terre modifiée, épaississants : alginate de sodium, diphosphates ; Colorants naturels, sel], décoration au chocolat blanc (4 %) (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja ; arôme naturel à la vanille), sirop de sucre inversé, glaçage au chocolat noir [couverture chocolat (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja ; arôme), sucre, eau, sirop de sorbitol, graisses végétales (noix de coco, palmier), sirop de sucre au caramel, sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de soja ; Conservateur : sorbate de potasse], framboises séchées (1 %), compund à l'orange (sucre inversé, dextrose, eau, saccharose, arôme, émulsifiant : gomme xanthane ; Conservateur : sorbate de potassium ; Régulateur d'acidité : acide citrique)

Ce produit contient : Gluten, lait, œufs, soja. **Produit dans une usine qui gère :** noix

Ingredients: Plain Sponge Sheet [WHEAT Flour, Sugar, EGG, Water, EGG White, Glucose Syrup, Stabiliser: Sorbitol; Emulsifiers: Mono- Diglycerides Of Fatty Acids, Propane-1,2-Diol Esters Of Fatty Acids; Stabiliser: Mono Propylene Glycol; Baking Powder: Diphosphates, Sodium Carbonates (WHEAT Starch); Pea Flour, Potato Starch, MILK Proteins, Preservative: Calcium Propionate; Salt, Flavour], Water, Glaze (Water, Glucose Syrup, Sugar, Vegetable Fats: Coconut, Palm; Acidity Regulator: Calcium Sulphate; Humectant: Glycerol; Modified Maize Starch, Sunflower Oil, Acid: Citric Acid; Emulsifier: Sucrose Esters Of Fatty Acids; Gelling Agent: Xanthan Gum; Preservative: Potassium Sorbate), Whipping Cream (MILK), White Chocolate Flavour Mousse (17%) [Sugar, Glucose Syrup, Palm Oil, Whole MILK Powder, Sweet Whey Powder (MILK), Beef Gelatine, Emulsifier: Acetic Acid Esters Of Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Natural Flavouring (MILK), Modified Potato Starch, Thickeners: Sodium Alginate, Diphosphates; Natural Colours, Salt], White Chocolate Decoration (4%) (Sugar, Cocoa Butter, Whole MILK Powder, Emulsifier: SOYA Lecithin; Natural Vanilla Flavouring), Invert Sugar Syrup, Dark Chocolate Glaze [Couverture Chocolate (Cocoa Mass, Sugar, Cocoa Butter, Emulsifier: SOYA Lecithin; Flavouring), Sugar, Water, Sorbitol Syrup, Vegetable Fats (Coconut, Palm), Caramel Sugar Syrup, Glucose Syrup, Emulsifier: SOYA Lecithin; Preservative: Potassium Sorbate], Dried

**DÉLICATESSE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY DELICE
DELICIA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA**

Raspberries (1%), Orange Compound (Invert Sugar, Dextrose, Water, Sucrose, Flavouring, Emulsifier: Xanthan Gum; Preservative: Potassium Sorbate; Acidity Regulator: Citric Acid)

This Product Contains : Gluten, Milk, Eggs, Soya. **Produced in a factory that handles :** Nuts.

Ingredientes: Hoja de bizcocho simple [Harina de TRIGO, Azúcar, HUEVO, Agua, Clara de HUEVO, Jarabe de glucosa, Estabilizante: Sorbitol; Emulsionantes: Mono-Diglicéridos de Ácidos Grasos, Ésteres de Propano-1,2-Diol de Ácidos Grasos; Estabilizante: Monopropilenglicol; Levadura en Polvo: Difosfatos, Carbonatos de Sodio (Almidón de TRIGO); Harina de Guisantes, Almidón de Patata, Proteínas de LECHE, Conservante: Propionato de Calcio; Sal, aroma], agua, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, grasas vegetales: coco, palma; regulador de acidez: sulfato de calcio; humectante: glicerol; almidón de maíz modificado, aceite de girasol, acidulante: ácido cítrico; emulsionante: ésteres de sacarosa de ácidos grasos; gelificante: goma xantana; conservante: sorbato de potasio), crema para montar (LECHE), mousse con sabor a chocolate blanco (17%) [azúcar, jarabe de glucosa, aceite de palma, LECHE entera en polvo, suero de leche dulce en polvo (LECHE), gelatina de res, emulsionante: ésteres de ácido acético de mono y diglicéridos de ácidos grasos; aroma natural (LECHE), almidón de patata modificado, espesantes: alginato de sodio, difosfatos; Colorantes naturales, sal], decoración de chocolate blanco (4%) (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitina de SOJA; aroma natural de vainilla), jarabe de azúcar invertido, glaseado de chocolate negro [chocolate de cobertura (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de SOJA; aroma), azúcar, agua, jarabe de sorbitol, grasas vegetales (coco, palma), jarabe de azúcar de caramelo, jarabe de glucosa, emulgente: lecitina de SOJA; conservante: sorbato de potasio], frambuesas deshidratadas (1%), compuesto de naranja (azúcar invertido, dextrosa, agua, sacarosa, aroma, emulgente: goma xantana; conservante: sorbato de potasio; regulador de acidez: ácido cítrico)

Este producto contiene: Gluten, leche, huevos, soja. **Producido en una fábrica que maneja :** Cojones

VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / VALORES NUTRICIONALES*(Método por cálculo)

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1175
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	281
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	13.7
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	8.8
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	35.5
<i>dont sucres / sugar / azúcar en g/100g</i>	23.6
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	3.5
Fibre / Fibre / Fibra en g/100g	3.6
Sel / salt / sal en g/100g	0.33046

OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM y IONIZACIÓN

Ce produit et les matières premières utilisées pour sa fabrication n'ont pas été génétiquement modifiés ni dérivés d'OGM tels que définis par les règlements CE 1829/2003/CE et 1830/2003/EC. Un procédé d'irradiation n'a pas traité ce produit ni les matières premières utilisées dans sa production.

**DÉLICATESSE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE
WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY DELICE
DELICIA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA**

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas utilizadas para su fabricación no han sido modificados genéticamente ni derivados de OGM según lo definido por los reglamentos CE 1829/2003/CE y 1830/2003/EC. Un proceso de irradiación no ha tratado este producto ni las materias primas utilizadas en su producción.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS

- Règlements 852 et 853 – 2004 : Paquet Hygiène / No. 852 and No. 853 – 2004 : hygiene package / Reglamentos 852 y 853 – 2004 : Paquete Higiene
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / and No. 2073/2005 regarding microbiological criteria for foodstuff / Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

	TEST	SATISFACTORY	UNSATISFACTORY
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	ACC (cfu/g)	<1x10 ³	>10 ³
	B.Cereus (cfu/g)	<1x10 ²	>10 ²
	E.Coli (cfu/g)	<10	>10
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	S.Aureus (cfu/g)	<20	>20
	Enterobacteriaceae (cfu/g)	<10	>10
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria	ND in 25g	Present in 25g
	Salmonella	ND in 25g	Present in 25g

**MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITION DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE
/ MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE APLICACIÓN**

DUREE DE CONSERVATION : 12 Mois à -18°C. SHELF LIFE : 12 Months at -18°C. DURACIÓN DE CONSERVACIÓN : 12 Meses a -18°C

Transport à -18°C (décret du 21 décembre 2009) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors du chargement et du déchargement des marchandises, une légère hausse de température peut être tolérée à la surface des marchandises. Pour les aliments surgelés, cette hausse ne doit pas dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments ne dépasse jamais -15° C.

Méthode de dégivrage : Dégivrage pendant 5 heures à 4°C / Durée de conservation : 3 jours à 4°C

NE RECONGELEZ PAS UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Transport at - 18°C (the decree of December 21, 2009) For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

Defrosting method: Defrost during 5h at 4°C / Shelf Life: 3d at 4°C

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.

Transporte a -18°C (decreto del 21 de diciembre de 2009) Durante periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación durante la carga y descarga de las mercancías, se puede tolerar un ligero aumento de temperatura en la superficie de las mercancías. Para los alimentos congelados, este aumento no debe superar los 3° C, de modo que la temperatura en la superficie de los alimentos nunca supere los -15° C.

Método de descongelación: Descongelar durante 5 horas a 4°C / Vida útil: 3 días a 4°C

NO VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: Destiny Foods Unit 1-5, M18 8FE Manchester, United Kingdom
Usine / Factory / Fabrica: