

mademoiselle DESSERTS 	FICHE TECHNIQUE		
	MADemoiselle DESSERTS BROONS	ENR 400 Ind.Rev 00	
	Code : 102417	Rév : 6	
	FT 23/10/2023	Page 1 sur 2	
	TARTELETTE TATIN		

DESCRIPTION PRODUIT

Pâte feuilletée garnie de morceaux de pommes caramélisées fondantes. Surgelé.

INGREDIENTS

pommes 67,93%, pâte feuilletée 13,06%[farine de BLE, margarine (huiles végétales non hydrogénées (huile de palme, huile de colza), eau, sel, émulsifiant: E471, correcteur d'acidité : E330), eau, régulateur de farine (farine de BLE, protéines de BLE, enzyme : protéase), sel], sucre, caramel 3,34%(saccharose, eau, antioxydant: E330, antimoussant: E471), sirop de glucose, BEURRE, eau

Présence possible d'oeuf, de soja et de fruits à coque.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30 °C	100 000 ufc/g
E.COLI 44°C	10 ufc/g
Staphylocoques (coagulase positive) 37 °C	100 ufc/g
Recherche de Salmonella	Absence dans 25 g
Listéria monocytogenes	100 ufc/g

VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100g
Energie	667 kJ
Energie	159 kcal
Matières grasses	5,67 g
- dont acides gras saturés	3,17 g
Glucides	25,33 g
- dont sucres	20,910 g
Protéines	0,84 g
Sel	0,224 g

	FICHE TECHNIQUE	
	MADemoiselle DESSERTS BROONS	ENR 400 Ind.Rev 00
	Code : 102417	Rév : 6
	FT 23/10/2023	Page 2 sur 2
	TARTELETTE TATIN	

CONSERVATION

Température: -18°C

DLUO: 18 mois

Ne jamais recongeler un produit décongelé

MISE EN OEUVRE

Préchauffer le four à 180°C. Sortir les tartelettes congelées de l'emballage. Puis les rechauffer 20 minutes au four à 180°C. Après décongélation du produit, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.

CONDITIONNEMENT

EAN PRODUIT 3585681024172

Code douanier 19059070

Code emballer 22020 B

EAN Colis 03585681024172

	Pièces	Cartons	Palettes
Nb Pièces		18	3168
Nb Cartons			176
Nb Carton / Couche			8
Nb Couches/Palette			22
Hauteur (mm)		79	1888
Largeur (mm)		299	800
Longueur (mm)		400	1200
Diamètre (mm)	90		
Poids Brut (Kg)	0,120	2,397	441,872
Poids Net (Kg)	0,120	2,160	380,160