



FICHE TECHNIQUE

MADemoiselle DESSERTS ST RENAN

ENR 700 Ind.Rev 00

Code : 131148

Rév : 21

FT 04/03/2022

Page 1 sur 2

6 FONDS BRISES MARGARINE D285mm



DESCRIPTION PRODUIT

Fond brisé 390g. Cru. Surgelé. (diamètre intérieur 270mm, moule non percé)

INGREDIENTS

farine de BLE, farine de riz, margarine 24,02%(graisse végétale non hydrogénée de palme, huile de colza, eau, sel, jus de citron biologique concentré), eau, poudre de LAIT entier, farine de BLE malté, sel, sucre

Présence possible d'oeufs, soja, fruits à coque.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Staphylocoques coagulase	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Salmonelles	Absence/25g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g

VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100g
Valeur énergétique	1641 kJ
Valeur énergétique	392 kcal
Matières grasses	20,62 g
-dont acides gras saturés	11,76 g
Glucides	44,82 g
-dont sucres	3,732 g
Protéines	5,91 g
Sel	1,095 g



FICHE TECHNIQUE

MADemoiselle DESSERTS ST RENAN

ENR 700 Ind.Rev 00

Code : 131148

Rév : 21

FT 04/03/2022

Page 2 sur 2

6 FONDS BRISES MARGARINE D285mm

CONSERVATION

Température: -18°C

DLUO: 18 mois

Ne jamais recongeler un produit décongelé

MISE EN OEUVRE

CONSEIL D'UTILISATION: Préchauffer le four à 175°C. -Cuisson à blanc : sans décongélation, remplir le produit de "graines ou pépins" pour éviter le rétreint. Cuire environ 10 minutes à 175°C. -Produit cuit: garnir le fond cru surgelé d'appareil salé (type quiche), puis enfourner et cuire le produit selon votre propre recette. Après décongélation, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.

CONDITIONNEMENT

EAN PRODUIT 3291131311487

Code douanier 19012000

Code emballer 29260 A

	Pièces	Cartons	Palettes
Nb Pièces		6	600
Nb Cartons			100
Nb Carton / Couche			8
Nb Couches/Palette			10
Nb Cartons Suppl.			20
Hauteur (mm)		174	1890
Largeur (mm)		304	800
Longueur (mm)		304	1200
Diamètre (mm)			
Poids Brut (Kg)	0,409	2,827	302,700
Poids Net (Kg)	0,390	2,340	234,000