

	FICHE TECHNIQUE	
	MADemoiselle DESSERTS ST RENAN	ENR 700 Ind.Rev 00
	Code : 131390	Rév : 3
	FT 03/01/2025	Page 1 sur 2
	FOND BRISE MARGARINE D285MM x6	

DESCRIPTION PRODUIT

Fond brisé margarine. Poids : 390g. Diamètre intérieur : 270mm, moule non percé. Cru. Surgelé.

INGREDIENTS

farine de BLE, farine de riz, margarine 22,39%(graisse végétale non hydrogénée de palme, huile de colza, eau, sel, jus de citron biologique concentré), eau, OEUF entier, sel

Présence possible de lait et de 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	1587 kJ
Valeur énergétique	379 kcal
Matières grasses	19,29 g
-dont acides gras saturés	10,66 g
Glucides	44,49 g
-dont sucres	0,515 g
Protéines	6,09 g
Sel	1,187 g

FOND BRISE MARGARINE D285MM x6

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 25 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 3291131313900

Code douanier 19012000

Code emballer 29260 A

EAN Colis 03291131313900

	Pièces	Cartons	Palettes
Nb Pièces		6	600
Nb Cartons			100
Nb Carton / Couche			8
Nb Couches/Palette			10
Nb Cartons Suppl.			20
Hauteur (mm)		172	1870
Largeur (mm)		303	800
Longueur (mm)		303	1200
Diamètre (mm)			
Poids Brut (Kg)	0,409	2,827	302,700
Poids Net (Kg)	0,390	2,340	234,000