

FOND TARTELETTE SUCRE D10 CM

DESCRIPTION PRODUIT

Fond de pâte sucrée. Cru. Surgelé.

INGREDIENTS

farine de BLE, BEURRE, sucre, sucre roux, OEUF entier, eau, poudre à lever (amidon de maïs, poudre à lever (E500ii, E336i)), sel

Présence possible de fruits à coque.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100g
Valeur énergétique	1759 kJ
Valeur énergétique	419 kcal
Matières grasses	17,08 g
-dont acides gras saturés	10,79 g
Glucides	58,78 g
-dont sucres	24,529 g
Protéines	6,56 g
Sel	0,309 g

FICHE TECHNIQUE

MADemoiselle DESSERTS ST RENAN

ENR 700 Ind.Rev 00

Code : 131406

Rév : 1

FT 24/07/2024

Page 2 sur 2

FOND TARTELETTE SUCRE D10 CM

CONSERVATION

Température: -18°C

DLUO: 18 mois

Ne jamais recongeler un produit décongelé

MISE EN OEUVRE

CONSEIL D'UTILISATION : Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson en four ventilé : 180°C pendant 15 minutes. Après remise en oeuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.

CONDITIONNEMENT

EAN PRODUIT 3291131314068

Code douanier 19012000

Code emballer 29260 A

EAN Colis 13291131314065

	Pièces	Cartons	Palettes
Nb Pièces		100	5600
Nb Cartons			56
Nb Carton / Couche			7
Nb Couches/Palette			8
Hauteur (mm)		219	1902
Largeur (mm)		303	800
Longueur (mm)		408	1200
Diamètre (mm)			
Poids Brut (Kg)	0,047	5,050	302,800
Poids Net (Kg)	0,045	4,500	252,000