

	Fiche Technique FOND TARTELETTE SUCRE D10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF225 Code ERP: 43001BD Version : 2.0
--	---	---

État	Validé
Code article	43001BD
Dénomination légale	Fond de pâte sucrée cru surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710305936
EAN colis	13355710305933
Code douanier	19012000



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
VALADE	424 route de Montplaisir - LD Valade, Condat-Sur-Trincou 24530 France	24129A	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte sucrée pur beurre.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, **BEURRE**, sucre, sucre roux, **ŒUF**, eau, poudres à lever : E450(i), E500(ii), sel, amidon de **BLÉ**

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	17	mm		
Longueur	100	mm	90	110
Profondeur	100	mm	90	110
Poids pièce (indicatif)	45	g		

	Fiche Technique FOND TARTELETTE SUCRE D10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF225 Code ERP : 43001BD Version : 2.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Rapport Flore aérobie / flore lactique	100 *
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Moisissures	1 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 10 si DLC < 5 jours	Salmonella spp	Non détecté /25g

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1730	kJ	
Energie	412	kcal	
Matières grasses	17	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	11	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	58	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	25	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,4	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,1	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,33	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 15 minutes à 180°C. Après cuisson, garnir de crème, fruits et abricoter.
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.
DDM/DLUO	365 Jours

	Fiche Technique FOND TARTELETTE SUCRE D10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF225 Code ERP: 43001BD Version : 2.0
--	---	---

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Moule aluminium percé	Papier ingraissable Etiquette carton Poche plastique Caisse carton
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,045	0,047	109x109x22
Colis	4,500	5,294	589x290x160
Palette	180,000	232,027	1200x800x1750

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	100	4	10	40	4000	Palette EURO (800 X 1200)