

|                                                                                  |                                                         |                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Fiche Technique</b><br><b>Fond tarte sucrée 26cm</b> | Créé le : <b>2 mars 2021</b><br>Modifié le : <b>10 nov. 2022</b><br>Code beCPG : <b>PF223</b><br>Code ERP: <b>44002C</b><br>Version : <b>2.0</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| <b>État</b>                | Validé                          |
| <b>Code article</b>        | 44002C                          |
| <b>Dénomination légale</b> | Fond de pâte sucrée cru surgelé |
| <b>Client</b>              | TARIF GENERAL                   |
| <b>Code EAN</b>            | 3355710307497                   |
| <b>EAN colis</b>           | 13355710307494                  |
| <b>Code douanier</b>       | 19012000                        |

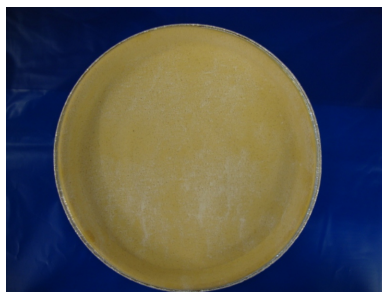


### SITE DE FABRICATION

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

### DESCRIPTION

**Description** Pâte sucrée.



### 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 |
|--------------------------------|---------|-------|------|------|
| <b>Hauteur</b>                 | 23      | mm    |      |      |
| <b>Longueur</b>                | 260     | mm    | 250  | 270  |
| <b>Profondeur</b>              | 260     | mm    | 250  | 270  |
| <b>Poids pièce (indicatif)</b> | 330     | g     | 310  |      |

|                                                                                  |                                                         |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Fiche Technique</b><br><b>Fond tarte sucrée 26cm</b> | Créé le : <b>2 mars 2021</b><br>Modifié le : <b>10 nov. 2022</b><br>Code beCPG : <b>PF223</b><br>Code ERP : <b>44002C</b><br>Version : <b>2.0</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                                         |                                                             |                                               |                  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------|
| <b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>     | 100 000 UFC/g*                                              | <b>Rapport Flore aérobie / flore lactique</b> | 100 *            |
| <b>Bacillus cereus</b>                  | 100 UFC/g*                                                  | <b>Moisissures</b>                            | 1 000 UFC/g*     |
| <b>Escherichia coli</b>                 | 10 UFC/g*                                                   | <b>Staphylocoques à coagulase +</b>           | 100 UFC/g*       |
| <b>Recherche Listeria monocytogenes</b> | Absence si DLC > 5 jours<br>Inférieur à 10 si DLC < 5 jours | <b>Salmonella spp</b>                         | 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<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 |
| dont AG saturés     | 11                | g     | < 4 g ± 0,8 g<br>≥ 4 g ± 20 %                    |
| Glucides            | 58                | g     | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| dont sucres         | 25                | g     | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Fibres alimentaires | 1,4               | g     | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Protéines           | 6,1               | g     | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Sel                 | 0,33              | g     | < 1,25 g ± 0,375<br>≥ 1,25 g ± 20 %              |

## CONDITIONS D'UTILISATION

|                                          |                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conditions de conservation</b>        | A conserver à -18°C                                                                                                              |
| <b>Précautions d'emploi</b>              | Ne jamais recongeler un produit décongelé                                                                                        |
| <b>Conseils de préparation</b>           | Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 25 minutes à 180°C. Après cuisson, garnir de crème, fruits et abricoter. |
| <b>Conditions après remise en oeuvre</b> | Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum à température ambiante.                                            |
| <b>DDM/DLUO</b>                          | 365 Jours                                                                                                                        |

|                                                                                  |                                                         |                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Fiche Technique</b><br><b>Fond tarte sucrée 26cm</b> | Créé le : <b>2 mars 2021</b><br>Modifié le : <b>10 nov. 2022</b><br>Code beCPG : <b>PF223</b><br>Code ERP: <b>44002C</b><br>Version : <b>2.0</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CONDITIONNEMENT

| Unité                                                  | Colis                                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Moule aluminium percé                                  | Papier ingraissable<br>Etiquette carton<br>Caisse carton |
| Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE |                                                          |

|         | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Dimension (LxIxh) en mm |
|---------|----------------|-----------------|-------------------------|
| Unité   | 0,330          | 0,343           | 261x261x23              |
| Colis   | 5,280          | 6,024           | 589x290x160             |
| Palette | 211,200        | 261,253         | 1200x800x1750           |

| Pièces/Unité | Unités/Colis | Colis/Couche | Couches/<br>Palette | Colis/Palette | Unités/Palette | Type Palette                 |
|--------------|--------------|--------------|---------------------|---------------|----------------|------------------------------|
| 1            | 16           | 4            | 10                  | 40            | 640            | Palette EURO<br>(800 X 1200) |