

	Fiche Technique Fond de tarte brisé 10 cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF669 Code ERP: 54001 Version : 2.0
--	--	---

État	Validé
Code article	54001
Dénomination légale	Fond de tarte brisée cru surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710504827
EAN colis	13355710504824
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 brisée.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, farine de riz, **BEURRE**, **ŒUF**, eau, sel

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.

Allégations Faible teneur en sucres

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	22	mm		
Longueur	100	mm	90	110
Profondeur	100	mm	90	110
Poids pièce (indicatif)	60	g		

	Fiche Technique Fond de tarte brisé 10 cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF669 Code ERP : 54001 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	1628	kJ	
Energie	389	kcal	
Matières grasses	20	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	13	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	45	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	1,1	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	1,30	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. A cuire impérativement garnie afin d'éviter la rétraction de la pâte. Cuisson four ventilé : 180°C pendant 20 minutes.
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 de tarte brisé 10 cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF669 Code ERP: 54001 Version : 2.0
--	--	---

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Moule aluminium percé	Etiquette carton Calage PE expansé Caisse carton
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,060	0,062	109x109x22
Colis	5,040	5,718	589x290x160
Palette	201,600	248,985	1200x800x1750

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	84	4	10	40	3360	Palette EURO (800 X 1200)