

	Fiche Technique Fond brisé pur beurre - 12cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF191 Code ERP: 54002C Version : 2.0
--	---	--

État	Validé
Code article	54002C
Dénomination légale	Fond de pâte Brisée cru surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710505022
EAN colis	13355710505029
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

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	20	mm		
Longueur	120	mm	110	130
Profondeur	120	mm	110	130
Poids pièce (indicatif)	70	g		

	Fiche Technique Fond brisé pur beurre - 12cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF191 Code ERP : 54002C Version : 2.0
--	---	---

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flora Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Rapport Flora 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. Cuire impérativement garni afin d'éviter la rétraction de la pâte. Cuisson four ventilé : 20 minutes à 180°C.
Conditions après remise en œuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.
DDM/DLUO	365 Jours

	Fiche Technique Fond brisé pur beurre - 12cm	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 13 déc. 2022 Code beCPG : PF191 Code ERP: 54002C Version : 2.0
--	---	--

CONDITIONNEMENT

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

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxH) en mm
Unité	0,070	0,073	124x124x21,5
Colis	3,920	4,592	589x290x160
Palette	156,800	203,949	1200x800x1750

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	56	4	10	40	2240	Palette EURO (800 X 1200)