



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

BEETAR0066

Tarte fine abricot amande pistache, surgelée

Pistachio, almond and apricot tart, frozen

Poids net : 3,42kg (95gx36) / Net weight: 3,42kg (95gx36)

STAR0011
VERSION : V1
DATE : juin 2023

SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE	TERRE D'EMBRUNS 185 Rue Éric Tabarly 29490 Guipavas
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number	NC
DENOMINATION DU PRODUIT / PRODUCT NAME	Tarte fine abricot amande pistache <i>Pistachio, almond and apricot tart</i>
GENCOD COLIS	3760246094528
DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME Pâte feuilletée garnie d'une crème d'amande pistache et d'abricots, surgelée. <i>All-butter puff pastry with apricot and pistachio-favoured almond cream, frozen.</i>	
CONDITIONNEMENT / PACKAGING Carton vrac/ Bulk box	
INGREDIENTS Abricot 31%, farine de blé , beurre , sucre, eau, poudre d' amande 3%, œuf , lait entier, pâte de pistache 0,4% (pistache , eau, arôme, colorants (E101ii, E131, E132)), sel, amidon de maïs, jaune d' œuf . Présence éventuelle d'autres fruits à coque INGREDIENTS LIST <i>Apricots 31%, wheat flour, sugar, water, almond powder 3%, eggs, whole milk, pistachio spread 0.4% (pistachio, water, flavouring, colours (E101ii, E131, E132)), salt, corn starch, egg yolk.</i> <i>May contain other nuts</i>	
CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. <i>Store at -18°C. Never refreeze a thawed product.</i>	
DLUO À LA DATE DE FABRICATION / BEST BEFORE AFTER MANUFACTURING 12 mois <i>12 months</i>	
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE APRES DECONGELATION, FOUR CHALEUR TOURNANTE 190°C 20/25 min. LAISSER REFROIDIR. NAPPER AVEC NAPPAGE NEUTRE. Ajuster le temps de réchauffage aux spécificités de vos appareils COOKING INSTRUCTIONS <i>ONCE THAWED, FAN-ASSISTED OVEN 190°C 20/25 min. LET COOL DOWN. PUT NEUTRAL GLAZE.</i> <i>Adjust time according to you devices</i>	



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

BEETAR0066

Tarte fine abricot amande pistache, surgelée

Pistachio, almond and apricot tart, frozen

Poids net : 3,42kg (95gx36) / Net weight: 3,42kg (95gx36)

STAR0011
VERSION : V1
DATE : juin 2023

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (Conformément au règlement 1169/2011 / According regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence	Traces possibles
Gluten et dérivés / Cereals with gluten	x		
Crustacés et dérivés / Crustaceans and derivatives		x	
Oeufs et dérivés / Eggs and egg products	x		
Poissons et dérivés / Fishes and derivatives		x	
Arachides et dérivés / Peanuts and derivatives		x	
Soja et dérivés / Soya bean and derivatives		x	
Lait et dérivés (lactose) / Milk and derivatives (including lactose)	x		
Fruits à coques et dérivés / Nuts and derivatives	x		
Céleri et dérivés / Celery and derivatives		x	
Moutarde et dérivés / Mustard and derivatives		x	
Sésame et dérivés / Sesame seeds and derivatives		x	
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product		x	
Mollusques et dérivés / Molluscs and derivatives		x	
Lupin et dérivés / Lupine and derivatives		x	

Peut contenir des traces : autres fruits à coque

May contain traces of : other nuts

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g / NUTRITION FACTS FOR 100g

Energie / Energy value	1384 kJ / 331 kcal
Matières grasses / Fat	18 g
dont acides gras saturés / of which saturates	11 g
Glucides / Carbohydrate	37 g
dont sucres / of which sugars	22 g
Fibres alimentaires / Fibre	1.6 g
Protéines / Protein	4.5 g
Sel / Sal	0,39 g

Valeurs issues de calculs théoriques
Values from theoretical calculation

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS

Ø

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Critères / criteria	Valeurs / values	Tolerances
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 ufc/g	< 1000 ufc/g
Staphylocoque coagulase +	< 100 ufc/g	< 1000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g	10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Abs/25g	Abs/25g



FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET

BEETAR0066

Tarte fine abricot amande pistache, surgelée***Pistachio, almond and apricot tart, frozen*****Poids net : 3,42kg (95gx36) / Net weight: 3,42kg (95gx36)**STAR0011
VERSION : V1
DATE : juin 2023**OGM / GMO** (*according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003*)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION

Produit garanti sans ingrédients ionisés.

Product without irradiated ingredients.

PALETTISATION

	/ Colis	/ Couche	/ Palette
UV	36	288	3456
Colis		8	96
Couche			12