

	FICHE TECHNIQUE	FT 345
	60 FD TARTELETTE SUCRE CUIT D80 H17 ANF - 22,2g	Création: 05/03/2020 Modification: 27/10/2023 Version: 5



Suggestion de présentation

Description

Pâte sucrée au beurre, aux amandes et au praliné cuite avec coating, congelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	2277/545 kJ/kcal
Matières grasses	33 g
dont acides gras saturés	19 g
Glucides	55 g
dont sucres	23 g
Protéines	7,1 g
Sel	0,31 g

Emballage/conditionnement

Emballage	5 alvéoles, film, carton.
Hauteur du fond	17 mm
Poids produit	22,2 g (+/-1,9g)
Quantité/colis	60 pièces
Poids net colis	1,33 kg
Poids brut colis	1,92 kg
EAN13/Gencod	3451380003452

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 391 x (l) 292 x (H) 105 mm
Cartons/couches	8
Couches/palettes	8
Colis/palettes	64
Hauteur palette	104 cm

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Farine de BLE*, BEURRE [origine : UE] 20%, sucre* 17%, OEUFS*, poudre d'AMANDES blanchies 6,4%, maltodextrine, sucre glace* 3,2% (sucre 3,1%, fécule de pomme de terre), praliné 2,5% (sucre 1,2%, AMANDES 0,6%, NOISETTES 0,6%, extrait naturel de vanille), sel.

Coating 8% (beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille).

* : origine France

Allergènes

Contient : GLUTEN DE BLE, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS A COQUE

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Garnir directement et servir.
Possibilité de recuire le produit.

Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/<100 000 ufc/g
Bacillus cereus /<100 ufc/g
Levures moisissures /<1000 ufc/g
Escherichia coli / <10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +/-<100 ufc/g
Salmonella / absence /25g

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.