

	FICHE TECHNIQUE	FT 350
	175 FD TARTELETTE CACAO CUIT D41 H17 ANF - 7,5 g	Création: 05/03/2020 Modification: 27/10/2023 Version: 6



Suggestion de présentation

Description

Pâte sucrée à la poudre de cacao maigre alcalinisé cuite, avec coating, congelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	2189/523 kJ/kcal
Matières grasses	28 g
dont acides gras saturés	19 g
Glucides	61 g
dont sucres	26 g
Protéines	6,8 g
Sel	0,15 g

Emballage/conditionnement

Emballage	5 alvéoles, film, carton
Hauteur du fond	17 mm
Poids produit	7,5 g (+/-0,6g)
Quantité/colis	175 pièces
Poids net colis	1,312 kg
Poids brut colis	1,902 kg
EAN13/Gencod	3451380003506

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], sucre 16%, OEUFS*, sucre glace 5% (sucre 5%, fécule de pomme de terre), poudre de cacao maigre alcalinisé 4% [origine UE -non UE] (poudre de cacao maigre, correcteur d'acidité : E501i), maltodextrine, sel. Coating 12% (beurre de cacao, pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille).

* : origine France

Allergènes

Contient : GLUTEN DE BLE, LAIT, OEUF, SOJA.
Peut contenir des traces de fruits à 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.