

|                                                                                   |                                              |               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------|------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                       | <b>FT</b>     | <b>500</b> |
|                                                                                   | <b>30 FD TARTE SALE MGV CRU D95 BH - 70g</b> | Création:     | 22/06/1999 |
|                                                                                   |                                              | Modification: | 27/10/2023 |
|                                                                                   |                                              | Version:      | 11         |



Suggestion de présentation

### Description

Fonds salés, pâte brisée, cru surgelé

### Valeurs nutritionnelles /100g

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Energie                  | 1553 / 371 kJ/kcal |
| Matières grasses         | 20 g               |
| dont acides gras saturés | 9,6 g              |
| Glucides                 | 42 g               |
| dont sucres              | 0,9 g              |
| Protéines                | 5,8 g              |
| Sel                      | 0,8 g              |

### Emballage/conditionnement

|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Emballage        | sac, carton et moule aluminium |
| Hauteur du fond  | 38 mm                          |
| Poids produit    | 70 g (+/-4,5g)                 |
| Quantité/colis   | 30 pièces                      |
| Poids net colis  | 2,1 kg                         |
| Poids brut colis | 2,422 kg                       |
| EAN13/Gencod     | 3451380005005                  |

### Palettisation

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Dimensions cartons | (L) 385 x (l) 221 x (H) 155 mm |
| Cartons/couches    | 10                             |
| Couches/palettes   | 10                             |
| Colis/palettes     | 100                            |
| Hauteur palette    | 170 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\* 56%, margarine [origine : UE] (graisse de palme [origine : non UE], eau, huile de colza [origine : UE], sel [origine : UE - non UE] 0,2%, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a), ŒUFS\*, eau, sel de Guérande\* 0,5%, amidon de BLE, agent de traitement de la farine : E920.

\* : origine France

### Allergènes

Contient : gluten de blé, oeuf  
 Peut contenir des traces de : lait, crustacés, poisson, soja, céleri, moutarde, fruits à coque

### DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

### Conseils d'utilisation

Piquer le dessous du moule. Cuire 8 à 10 minutes à 180°C.

### Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/<1 000 000 ufc/g  
 Flore totale/Flore lactique / <100  
 Bacillus cereus /<100 ufc/g  
 Moisissures /<1 000 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.