

	FICHE TECHNIQUE		FT	528
	70	FD TARTELETTE ECLAIR SUCREE BEURRE CRU 140 x 45 x 21 - 32g	Création:	30/06/2021
			Modification:	27/10/2023
			Version:	3



Suggestion de présentation

Description

Pâte sucrée, crue surgelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1766 / 421 kJ/kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	59 g
dont sucres	25 g
Protéines	5,7 g
Sel	0,06 g

Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton, moule aluminium
Hauteur du fond	0 mm
Poids produit	32 g (+/-2,8g)
Quantité/colis	70 pièces
Poids net colis	2,24 kg
Poids brut colis	2,63 kg
EAN13/Gencod	3451380005289

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 221 x (H) 155 mm
Cartons/couches	10
Couches/palettes	10
Colis/palettes	100
Hauteur palette	187 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*, sucre glace* 23,8% (sucre 23%, fécule de pomme de terre), BEURRE [origine : UE], ŒUFS*, poudre à lever : E450i - E500ii, amidon de BLE

* : origine : France

Allergènes

Contient : gluten de blé, lait, oeuf

Peut contenir des traces de : 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 12 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.