

	FICHE TECHNIQUE	FT 562
	176 FD TARTELETTE SALE BEURRE CRU D45 - 8g	Création: 29/09/2004 Modification: 27/10/2023 Version: 17



Suggestion de présentation

Description

Fond tartelette, pâte salée crue surgelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1619 / 387 kJ/kcal
Matières grasses	21 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	43 g
dont sucres	1,2 g
Protéines	6,5 g
Sel	1,2 g

Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton, plateau, moule alu
Hauteur du fond	18 (+/-1) mm
Poids produit	8 g (+/-0,7g)
Quantité/colis	176 pièces
Poids net colis	1,408 kg
Poids brut colis	1,808 kg
EAN13/Gencod	3451380005623

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* 57%, BEURRE [origine : UE] 23%, ŒUFS*, eau, sel de Guérande* 1%, amidon de BLE, agent de traitement de la farine : E920.

* : 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

Garnir puis 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.