

	FICHE TECHNIQUE	FT 563
	176 FD TARTELETTE SUCRE BEURRE CRU D45 - 8g	Création: 11/08/2004 Modification: 27/10/2023 Version: 17



Suggestion de présentation

Description

Fond de tartelette, pâte sucrée crue, surgelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1815 / 433 kJ/kcal
Matières grasses	19 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	60 g
dont sucres	25 g
Protéines	5,4 g
Sel	0,15 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	1,738 kg
EAN13/Gencod	3451380005630

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 221 x (H) 155 mm
Cartons/couches	10
Couches/palettes	10
Colis/palettes	100
Hauteur palette	175 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* 22%, BEURRE [origine : UE] 21%, ŒUFS*, sucre glace* 1,6% (sucre 1,5%, fécule de pomme de terre), sel, eau.

* : origine France

Allergènes

Contient : blé, lait, œuf

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 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.