

	FICHE TECHNIQUE	FT 630
	50 FD TARTELETTE SUCRE BEURRE CRU D80 - 30g	Création: 27/11/2012 Modification: 27/10/2023 Version: 11



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	0,03 g

Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton, moule aluminium
Hauteur du fond	16 (+/-1) mm
Poids produit	30 g (+/-2,7g)
Quantité/colis	50 pièces
Poids net colis	1,5 kg
Poids brut colis	1,821 kg
EAN13/Gencod	3451380006309

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*, sucre glace* 23,8 % (sucre 23%, fécule de pomme de terre), BEURRE [origine UE], ŒUFS*.

*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
Listeria monocytogenes / Absence /25g

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n’a pas été élaboré à partir d’ingrédients ou d’additifs ionisés.