

	Fiche Technique TARTEL CITRON MERINGUEE 10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 3 févr. 2023 Code beCPG : PF657 Code ERP: TTA10CI25 Version : 2.1
--	--	---

État	Validé
Code article	TTA10CI25
Dénomination légale	Tartelette citron meringuée - 10cm
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710812052
EAN colis	13355710812059
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
VALADE	424 route de Montplaisir - LD Valade, Condat-Sur-Trincou 24530 France	24129A	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte sucrée brisée garnie d'un appareil à base de citron et de meringue. Pur beurre

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

sucre, eau, farine de **BLÉ**, **BEURRE**, **ŒUF**, sirop de glucose, jus de citron concentré pulpé 4,5%, farine de riz, blanc d'**ŒUF** en poudre, amidon modifié, amidon, gélatine bovine, sel, arôme vanille, farine de **BLÉ** malté torréfié, émulsifiant : E1505, colorant : E160a(iv)

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	22	mm		
Longueur	95	mm	85	105
Profondeur	95	mm	85	105
Poids pièce (indicatif)	103	g		

	Fiche Technique TARTEL CITRON MERINGUEE 10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 3 févr. 2023 Code beCPG : PF657 Code ERP : TTA10CI25 Version : 2.1
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Rapport Flore aérobie / flore lactique	100 -*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours
Salmonella spp	Absence dans 25g		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1512	kJ	
Energie	360	kcal	
Matières grasses	14	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	8,9	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	53	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	35	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	0,6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,2	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,18	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Laisser décongeler entre 0°C et +4°C.
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en oeuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.
DDM/DLUO	365 Jours

	Fiche Technique TARTEL CITRON MERINGUEE 10 CM	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 3 févr. 2023 Code beCPG : PF657 Code ERP: TTA10CI25 Version : 2.1
--	--	---

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Moule aluminium percé	Calage PE expansé Etiquette carton Barquette polystyrène Caisse carton
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,103	0,105	109x109x22
Colis	1,648	2,120	512x256x159
Palette	98,880	147,348	1200x800x1740

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	16	6	10	60	960	Palette EURO (800 X 1200)