

État	Validé
Code article	45003C
Code client	1682403BON002
Dénomination légale	Fond de Tartelette sucré cru surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710304991
EAN colis	13355710304998
Code douanier	19012000



SITE DE FABRICATION

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

DESCRIPTION

Description Pâte sucrée



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, **BEURRE**, sucre, sucre roux, **ŒUF**, eau, poudres à lever : E450(i), E500(ii), sel, amidon de **BLÉ**

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, 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	20	mm		
Longueur	82	mm	72	92
Profondeur	82	mm	72	92
Poids pièce (indicatif)	30	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Bacillus cereus	100 UFC/g*
Moisissures	1 000 UFC/g*	Escherichia coli	10 UFC/g*
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*	Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 10 si DLC < 5 jours
Salmonella spp	Non détecté /25g		

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1730	kJ	
Energie	412	kcal	
Matières grasses	17	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	11	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	58	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	25	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,4	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,1	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,33	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	Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 180°C pendant 15 minutes. Après cuisson, garnir de crème, fruits et abricoter.
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en oeuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.
DDM/DLUO	365 Jours

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Moule aluminium percé	Etiquette carton Papier ingraissable Caisse carton
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxH) en mm
Unité	0,030	0,032	82x82x
Colis	3,360	3,852	512x256x159
Palette	201,600	251,915	1200x800x1740

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	112	6	10	60	6720	Palette EURO (800 X 1200)