



Code article : 500
EAN13/Gencod : 3451380005005

Description

Fonds salés, pâte brisée, cru surgelé.

Allergènes

Gluten de blé, œufs.

Traces éventuelles de crustacés, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde.

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1556 kJ / 372 kcal

Matières grasses : 20g

dont acides gras saturés : 9,6g

Glucides : 42g

dont sucres : 0,9g

Protéines : 6g

Sel : 0,83g

**valeurs moyennes calculées (données fournisseurs et Ciqual)*

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton et moule aluminium

- diamètre supérieur externe = 95mm

- hauteur moule = 30mm (+/- 1mm)

- hauteur produit = 38 (+/- 1mm)

Poids produit = 70g (+/- 3,5g)

Quantité/colis = 30 pièces

Poids net colis = 2,100 kg

Poids brut colis = 2,422 kg

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, margarine 22% (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: acide citrique, colorant: caroténoïdes), OEUFs, eau, sel 0,5%, amidon de BLE, agent de traitement de la farine E920.

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Piquer le dessous du moule.

Cuire 8 à 10 minutes à 180°C.

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés / Critères

Flore aérobique 30°C / 1 000 000 ufc/g

Ratio Flore/BL / 100

Staphylocoques coagulase positive /100 ufc/g

Bacillus cereus / 100 ufc/g

Escherichia coli / 10 ufc/g

Moisissures / 1000 ufc/g

Salmonella / absence /25g

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 222 x (H) 155mm

Cartons/couches = 10

Couches/palettes = 10

Colis/palette = 100

Hauteur palette = 170 cm

Ionisation

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