



**Code article : 618**  
**EAN13/Gencod : 3451380006187**

## Description

Fonds de tarte salée, pâte brisée, cru surgelé.

## Allergènes

**Gluten de blé, oeufs, lait.**

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

## Valeurs nutritionnelles /100g\*

Energie : 1620 kJ / 387 kcal

Matières grasses : 21g

(dont AG saturés : 13g)

Glucides : 43g

(dont sucres : 1,1g)

Protéines : 6,6g

Sel : 1,2g

*\*valeurs moyennes calculées (données fournisseurs et Ciqua)*

## Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton, moule aluminium (diam sup externe : 110mm / hauteur moule : 21mm /

hauteur produit : 26 +/-1mm)

Poids produit = 50g (+/- 2,5g)

Quantité/colis = 42 pièces

Poids net colis = 2,100 kg

Poids brut colis = 2,430 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, beurre 82% (LAIT) 22%, OEUFs, eau, sel 1 %, améliorant (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 12 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) 155 mm

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.