



Code article : 609
EAN13/Gencod : 3451380006095

Description

Fonds de tarte sucrée, produit cru surgelé.

Allergènes

Gluten de blé, œufs, lait.

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

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1849,0 kJ / 442,3 kcal
Matières grasses : 21,5g
 dont acides gras saturés : 14,0g
Glucides : 56,6g
 dont sucres : 23,6g
Protéines : 5,6g
Sel : 0,2g

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

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton, moule, feuilles
Poids produit = 170g (+/- 8,5g)
Quantité/colis = 12 pièces
Poids net colis = 2,040 kg
Poids brut colis = 2,396 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, sucre glace 23,1% (sucre, fécule de pomme de terre), beurre concentré 20,3% (matière grasse LAITIERE anhydre), OEUFS, eau, poudre levante (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de BLE), sel.

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 = 175 cm

Ionisation

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