

Tartelettes 110 bord droit pur beurre crues surgelées

Informations générales

Code article : 6175

Gamme : Pâte sablée

Code emballer : EMB 78591



Informations ingrédients

Liste ingrédients :

Farine de blé (GLUTEN), beurre concentré (LAIT) 18%, sucre 18%, OEUFS, eau, sel.

Origine ingrédients :

Ingrédient / sous-ingrédient	Origine géographique	Origine variétale	% sur produit fini
Farine de blé	France	Blé	
Beurre concentré	UE	Vache	18,0
Sucre	France	Betterave	18,0
Oeuf	UE	Poule	
Eau	France	Minérale (réseau)	
Sel	France	Minérale	

Allergènes : (Selon le règlement EU n°1169/2011)

+ = contient ; - = ne contient pas ; ? = peut contenir des traces de

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

Autres garanties :

Ionisation : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non ionisés. Conformément à la directive 1999/2/CE, aucun étiquetage n'est requis.

OGM : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non issus d'organismes génétiquement modifiés. Ils ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM selon le règlement CE n° 1829/2003 (modifié par les règlements CE n° 1981/2006 et CE n° 298/2008) ; et le règlement CE n° 1830/2003 (modifié par le règlement CE n° 1137/2008).

Contaminants (dioxine, métaux lourds, toxines (dont mycotoxines) et pesticides) : Le taux des contaminants est contrôlé par nos fournisseurs de matières premières, ce qui nous permet de vous garantir leur absence ou leur présence en quantité inférieure aux seuils réglementaires. Nous respectons les règlements CE 1881/2006 modifié par CE 594/2012 ; et règlement CE 396/2005 modifié par le règlement CE 178/2006.

Tartelettes 110 bord droit pur beurre crues surgelées

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100g (sur produit fini)	
Energie	1763 kJ 420 kcal
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	19,3 g 12,4 g
Glucides <i>dont sucres</i>	55,6 g 19,1 g
Fibres alimentaires	1,8 g
Protéines	5,9 g
Sel	0,4 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés	Cible
Bacillus cereus / g	< 100
Escherichia Coli / g	< 10
Flore aérobie 30°C / g	< 100 000
Listeria monocytogenes / 25g	Absence
Moisissures / g	< 1000
Salmonella / 25g	Absence
Staphylocoques coagulase + / g	< 100

Critères établis selon le règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE 1441/2007 et avec l'appui des critères procédés FCD 2010 (version du 28 janvier 2016)

Conservation / conseils d'utilisation

DDM : 540 Jours

Stocker à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Cuisson avant garnissage : cuire les fonds de tarte encore surgelés dans le moule à 180 / 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir et garnir selon votre convenance.

Cuisson après garnissage : garnir les fonds de tartes encore surgelés ou non. Cuire dans le moule à 180 / 200°C selon la garniture utilisée. Laisser refroidir et napper si nécessaire.

Caractéristiques techniques

Produit fini	Poids unitaire (g)	50,0 +/- 10%
	Longueur / diamètre (mm)	100 +/- 2
	Hauteur (mm)	20 +/- 2
	Largeur (mm)	-
	EAN 13	3290620061759

Carton	Nombre d'unité par carton	96
	Dimension carton (mm) (Lxlxh)	390 x 290 x 208
	Poids net (kg)	4,800
	Poids brut (kg)	5,379
	Total poids emballage (kg)	0,579
	DUN 14	13290620061756

Palette	Cartons par palette	64
	Cartons par couche	8
	Couches par palette	8
	Dimension palette (mm) (Lxlxh)	1 200 x 800 x 1 830
	Poids net palette (kg)	307
	Poids brut palette (kg)	366
	DUN 14	23290620061753