

Fiche Technique

Spécifications générales:

code article	11
désignation	fonds de tartes 11
EAN Code	8710135000111
Numéro de Certificat RSPO	CU-RSPO SCC-822129
contenu	80
description	pâte levée cuite garnie (sucrée)
ingrédients	

eau, farine de BLÉ, sucre, LAIT condensé (LAIT, sucre), LAIT en poudre écrémé, amidon de maïs modifié et l'amidon de pomme de terre, huile et matière grasse végétale (palme, colza, noix de cocos, tournesol), huile et matière grasse végétale (coco, plame), levure, huile et matière grasse végétale (coco (hydrogénée)), sirop de glucose, épaississant: E401, sel, émulsifiants: E471, E472b, colorants: E160a, E160c, stabilisant: E450, arôme, protéine de LAIT, arôme naturel, acidifiant: E330, vitamine A et D3

Poids et dimensions environ:

poids	101	gramme
longueur	-	millimètre
largeur	-	millimètre
hauteur	-	millimètre
diamètre	-	millimètre

Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	852	kjoule
	204	kcal
lipides	6,5	gramme
dont saturés	3,8	gramme
dont mono-insaturés	1,8	gramme
dont poly-insaturés	0,9	gramme
dont cholestérol	-	
dont trans-saturé	-	gramme
glucides	31,1	gramme
dont sucres	14,1	gramme
dont amidon	16,9	gramme
dont polyols	-	
fibres alimentaires	0,9	gramme
protéines	4,7	gramme
sel	0,4	gramme
humidité	56,4	gramme

Information logistique:

Emballage

type d'emballage	caisse
dimensions emballage	
longueur	46 centimètre
largeur	23,5 centimètre
hauteur	22,6 centimètre
poids net ca.	8.080 gramme
poids brut ca.	8.428 gramme
poids tare ca.	348 gramme
carton / papier	327 gramme
plastique	21 gramme
divers	-

palette

cartons par palette	42
couches par palette	6
cartons par couche	7
type de palette	euro
dimensions palette	80 x 120 centimètre

Fiche Technique

Spécifications microbiologiques (max / gramme):

Listeria monocytogenes	afwezig in 25 gram
flore aérobie totale	100.000
levures	1.000
moisissures	1.000
Enterobacteriaceae	100
Salmonella	afwezig in 25 gram

Détection métal:

ferro	2,5 millimètre
non-ferro	2,5 millimètre
inox	2,5 millimètre

Autres spécifications:

conditions de stockage	surgelé
conservation	18 mois

Information allergènes

information d'allergène sur la base directive 2007/68/CE

+ = L'article contient la substance mentionnée.

- = L'article est libre de la substance mentionnée.

- + céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- crustacés
- oeufs
- poissons
- arachides
- soja
- + lait y compris le lactose
- fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
- céleri
- moutarde
- graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre, exprimées en SO₂
- lupin
- mollusques

Produit dans une entreprise où la contamination croisée est possible: -

A base de notre connaissance et des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que nous n'utilisons pas des matières premières irradiées et que les produits finis de Smilde Bakery ne sont pas non plus irradiés.

Ce produit est libre d'ingrédients génétiquement manipulés ou d'ingrédients produits au moyen d'ingrédients génétiquement manipulés. De ce fait, les produits ne nécessitent pas de déclaration dans le cadre des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Information fournisseur:

fournisseur	Smilde Bakery B.V.
adresse	Hamerstraat 12 / 1135 GA / Edam / The Netherlands
téléphone / fax	+31 (0) 299372856 / +31 (0) 299372711
e-mail / website	info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Autorisation:

Quality Assurance imprimé au	22-02-2018
---------------------------------	------------

Les spécifications que nous vous communiquons sont basées sur nos connaissances au moment où ces spécifications sont établies. Certains paramètres comme la variation de composition de nos ingrédients, la disponibilité des ingrédients ou bien la législation peuvent avoir une incidence sur la composition de nos produits. C'est pourquoi nous nous gardons le droit, en tant que producteur, de modifier les spécifications de nos produits quand cela est nécessaire. Dans le cas où la composition du produit a une incidence sur votre process nous vous conseillons de prendre contact avec nous pour que nous vous communiquons les dernières spécifications en date. En plaçant une commande de cet article, vous acceptez automatiquement la spécification technique.