

Tartes 180 bord droit pur beurre crues surgelées

Informations client

Client : SMILDE BAKERY BV

Code article client : 11319

Informations générales

Code article : 6168

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 | - |

Tartes 180 bord droit pur beurre crues surgelées

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.

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

| Germe recherché | 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 règlements 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.

Tartes 180 bord droit pur beurre crues surgelées

Caractéristiques techniques

| | | |
|--------------|--------------------------|---------------|
| Produit fini | Poids unitaire (g) | 178,0 +/- 10% |
| | Longueur / diamètre (mm) | 180 +/- 3 |
| | Hauteur (mm) | 26 +/- 3 |
| | Largeur (mm) | - |
| | EAN 13 | 3290620061681 |

| | | |
|--------|-------------------------------|-----------------|
| Carton | Nombre d'unité par carton | 16 |
| | Dimension carton (mm) (Lxlxh) | 430 x 215 x 185 |
| | Poids net (kg) | 2,848 |
| | Poids brut (kg) | 3,269 |
| | Total poids emballage (kg) | 0,421 |
| | DUN 14 | 13290620061688 |

| | | |
|---------|--------------------------------|---------------------|
| Palette | Cartons par palette | 48 |
| | Cartons par couche | 6 |
| | Couches par palette | 8 |
| | Dimension palette (mm) (Lxlxh) | 1 200 x 800 x 1 630 |
| | Poids net palette (kg) | 137 |
| | Poids brut palette (kg) | 179 |
| | DUN 14 | 23290620061685 |