

SARL France GENOISE	FICHE TECHNIQUE Fond de tarte Pâte Brisée Salée Pur Beurre CRU Diamètre : 110 mm, 125mm bord haut 30mm, 220 mm, 270mm bord haut 40mm, 270mmH20	Produit fabriqué en France
------------------------	--	---------------------------------------

Descriptif : Pâte cru à base de beurre, de farine blé et d'œufs.

Ingrédients :

Farine de BLE (GLUTEN), beurre 24% (LAIT), eau, OEUFS, sel de Guérande 1.2%.

Peut contenir : traces de fruits à coques.

Informations nutritionnelles pour 100g de produits :

Valeur énergétique : 314 kcal / 1312 kJ ; Matières grasses : 18.6 g dont Acides Gras Saturés : 12.2 g ; Glucides : 30 g dont Sucres : 1 g ; Protéines : 5.7 g ; Sel : 1.2 g.

Caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques : En nb de germes / g de produit

	TOLERANCE
Microorganismes à 30°C	<10 000
Moisissures	<500
Levures	<500
Escherichia coli / glucuronidase+	<10
Salmonella (recherche dans 25g)	ABSENCE
Listeria monocytogène (recherche dans 25g)	ABSENCE

Conditionnement : Conditionnés dans un carton avec un sac PEHD (polyéthylène haute densité) + intercalaire papier.

REF	Code article	Code EAN	Diam (mm)	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids net carton (g)	Poids carton vide (g)	Sac (g)	Pap +Scotch +Etq.	Poids brut carton (g)
1	42332	3423000423322	110 mm	48	72	3456	625	15	50	4146
2	42302	3423000423025	125mm H30mm	80	48	3840	625	15	50	4530
3	42333	3423000423339	220 mm	240	18	4320	625	15	50	5010
4	42328	3423000423285	270mm H40mm	420	10	4200	601	15	50	4866
5	42334	3423000423346	270mm H20mm	360	8	2880	625	15	50	3570

Dimensions emballages :

REF 1*2*3*5 : Carton CP à génoise dimension ext : 600*398*150 / Palettisation 4ct/base – 12 rangs – 48 cts /palettes

REF 4 : Carton CP 001 dimension ext : 603*298*274 / Palettisation 4cts/base – 6 rangs – 24 cts /palettes

Conservation / Consignes :

CONGELE : A conserver à - 18°C - D.L.U.O de 12 mois.
Ne pas recongeler un produit déjà décongelé.
Laissez décongeler entre 45mn et 1 heure à une température comprise entre 0°C et 4°C.
A utiliser dans les 12 heures après décongélation.

REDACTEUR : M. PETITEAU Visa :	Date de création : 05/12/2018 Date de modification : 27/09/2023	FT / QUAL	Page 1/1
-----------------------------------	--	-----------	----------