

SARL France GENOISE	<b>FICHE TECHNIQUE</b> Fonds de Tartes Sablés PB 20% Diamètres : 85-110-180-220-280 mm, Finger Tarte 290*120mm, Finger Tartelette 126*42mm <b>CRU - CONGELE</b>	<b>PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE</b>
---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------

**Descriptif et utilisation du produit :** Pâte cru à base de farine, de beurre et de sucre, servant à l'élaboration de pâtisserie fini.

**Ingrédients :**

Farine de BLE (GLUTEN), beurre 20% (LAIT), sucre roux, sucre semoule, OEUFS, sucre inverti, sel de Guérande 0.8%, poudre à lever E500ii.  
Peut contenir : fruits à coques.

**Informations nutritionnelles pour 100g de produits :**

Valeur énergétique : 415 kcal / 1740 kJ ; Matières grasses : 16.3 g dont Acides Gras Saturés : 10.7 g ; Glucides : 60 g dont Sucres : 29.6 g ; Protéines : 5.6 g ; Sel : 0.53 g.

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

	<b>TOLERANCE</b>
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

Humidité : 14.7%

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

REF	Code article	GEN CODE	Diamètre	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids carton vide (g)	Poids sac (g)	Poids interc.+ etiq. + scotch	Poids net du carton (g)	Poids brut du carton (g)
1	42232	3423000422325	85mm	29	144	625	15	50	4175	4866
2	42233	3423000422332	110mm	48	72	625	15	50	3456	4146
3	42234	3423000422349	180mm	185	30	625	15	50	5550	6240
4	42235	3423000422356	220mm	240	18	625	15	50	4320	5010
5	42236	3423000422363	280mm	360	16	601	15	50	5760	6426
6*	42237	3423000422370	290*120mm	240	24	625	15	50	5760	6738
7*	42217	3423000422172	126*42mm	44	128	625	15	50	5632	6770

**\*Références 6 Tarte Finger 7 Tartelette Finger :**

Celles-ci sont vendues avec un moule carton pouvant être mis en cuisson et en support à la vente.

Poids barquette ref6\* 12g unitaire et ref7\* 3.5g unitaire.

**Dimensions emballages : REF 1\*2\*3\*4\*6\*7**

Carton CP à génoise dimension ext : 600\*398\*150 / Palettisation 4ct/base – 12 rangs – 48 cts /palettes

**Dimensions emballages : REF 5**

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 : A.BOURDEILLE Visa :	Date de création : 26/10/2016 Date de modification : 02/11/2020	FT / QUAL	Page 1/1
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	-----------	----------