

Tartelettes 50 cannelées sucrées beurre

Informations générales

Code article : 6002

Gamme : Pâte sablée

Code emballer : EMB 78591



Informations ingrédients

Liste ingrédients :

Farine de blé (GLUTEN), beurre concentré (LAIT) 21%, sucre, sirop de sucre inverti, OEUFS, sel, épaississant : E415.

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 UE2023/915 ; et règlement CE 396/2005 modifié par le règlement CE 178/2006.

Aptitude au contact alimentaire des emballages primaires : Sur la base des certificats communiqués par nos fournisseurs d'emballages, nous certifions que les emballages primaires en contact avec nos produits sont aptes au contact alimentaire, conformément aux règlements européens CE 1935/2004, CE 2023/2006, UE 10/2011 et au décret français 2007-766 du code de la consommation.

Tartelettes 50 cannelées sucrées beurre

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100g (sur produit fini)	
Energie	2044 kJ 487 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	22,4 g 14,4 g
Glucides dont sucres	64,8 g 22,1 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	6,5 g
Sel	0,5 g

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés	Cible
Escherichia Coli / g	< 10
Flore aérobie 30°C / g	< 10 000
Levures / g	< 500
Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté
Moisissures / g	< 500
Salmonella / 25g	Non détecté

Critères établis selon les critères FCD (version du 21/11/2024) prenant en compte le règlement CE N°2073/2005 modifié par le règlement CE 1441/2007

Conservation / conseils d'utilisation

DDM : 365 Jours

Conserver au sec et à température ambiante (15-25°C).

Garnir les fonds de tartes à votre convenance. Dans le cadre de l'ajout d'un nappage, napper l'ensemble de la surface de la tarte y compris le bord (ceci confère une meilleure tenue dans le temps). Les fonds de tartes conservent tout leur croustillant pendant 24 heures après garnissage.

Caractéristiques techniques

Produit fini	Poids unitaire (g)	7,0 +/- 10%
	Longueur / diamètre (mm)	48 +/- 2
	Hauteur (mm)	15,0 +/- 2
	Largeur (mm)	-
	EAN 13	3290620060028

Carton	Nombre d'unité par carton	432
	Dimension carton (mm) (LxIxh)	495 x 390 x 115
	Poids net (kg)	3,024
	Poids net mini étiqueté(kg)	2,720
	Poids brut (kg)	3,664
	Total poids emballage (kg)	0,640
	DUN 14	13290620060025

Palette	Cartons par palette	52
	Cartons par couche	4
	Couches par palette	13
	Dimension palette (mm) (LxIxh)	1 200 x 800 x 1 645
	Poids net palette (kg)	157
	Poids brut palette (kg)	213
	DUN 14	23290620060022