



Fiche Technique Produit

TARTE AU CITRON MERINGUEE

630g

Créé le : 7 nov. 2023

Modifié le : 7 déc. 2023

Code ERP 716401

Mention Provisoire

Page : 1/3

Libellé legal : TARTE AU CITRON MERINGUEE -
SURGELEE

Client : BOULANGERIE LOUISE

Site	Certifications	Code Emballeur
BONLOC	BRCGS, IFS	64134A

Description : Tarte ronde à bord lisse, pâte sablée au beurre remplie d'une garniture citron jaune et recouverte d'une meringue blanche et dorée sur le dessus.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Liste regroupée

Sucre ; farine de **blé** ; **beurre** 13% ; jus de citron reconstitué 12 % ; **oeufs** entiers issus de poules élevées au sol ; blancs d'**oeufs** de poules élevées au sol 8.6% ; amidon modifié de maïs (E1442) ; jus concentré de citron 0.4% ; eau ; épaississant: gomme xanthane (E415).

Allergènes Contient : Gluten, Lait, Oeufs

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

OGM Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

Statut du produit (allégations)

Dans cette liste, les additifs sont désignés sous leur nom spécifique suivi de leur numéro CE. Sur l'étiquetage du produit, il faudra choisir entre ces 2 formes soit le nom spécifique soit le numéro CE.



Fiche Technique Produit

TARTE AU CITRON MERINGUEE

630g

Créé le : 7 nov. 2023

Modifié le : 7 déc. 2023

Code ERP 716401

Mention Provisoire

Page : 2/3

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (105g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
Energie	1 477 *	1 551	kJ	18	18	8400
Energie	351 *	369	kcal	18	18	2000
Matières grasses	13 *	14	g	19	20	70
<i>dont AG saturés</i>	8,5 *	8,9	g	43	45	20
Glucides	53 *	55	g	20	21	260
<i>dont sucres</i>	35 *	37	g	39	41	90
Protéines	5,1 *	5,3	g	10	11	50
Fibres alimentaires	1 *	1,1	g	4	4	25
Sel	0,1 *	0,1	g	2	2	6

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)

* Valeurs obtenues par calcul

** Valeurs obtenues par analyse

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur	Odeur caractéristique de pâte sablée au beurre.
Aspect	Tarte ronde à bord lisse doré. Garniture citron jaune recouverte d'une meringue blanche et dorée sur le dessus.
Texture	Texture caractéristique de la pâte sablée, garniture citron et meringue crémeuses, dessus de meringue légèrement craquant.
Goût	Goût caractéristique de la pâte sablée au beurre, de la meringue et du citron.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Description : Critères FCD 27.09.2023 7.1. Pâtisseries non cuites

Caractéristiques	Valeur	Unité	Maxi
Bacillus cereus	100	UFC/g	1 000
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000	UFC/g	1 000 000
Staphylococcus aureus	100	UFC/g	1 000
Escherichia coli	10	UFC/g	100
Salmonella spp	Non détecté	UFC/25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté	UFC/25g	100
FT/FL	100		1 000



Fiche Technique Produit

TARTE AU CITRON MERINGUEE

630g

Créé le : 7 nov. 2023

Modifié le : 7 déc. 2023

Code ERP 716401

Mention Provisoire

Page : 3/3

CONDITIONNEMENT

EAN UVC :

EAN Colis :

Description du conditionnement : Blister transparent + moule perforé

UVC :					Colis			
UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en kg	Poids net (kg)	Poids brut env en kg	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net (kg)	Poids brut env en kg
1	255x255x5	0,05	0,63	0,68	6	532x266x161	3,78	4,37

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nombre UVC/palette	Poids brut de la palette en kg	Hauteur maxi en mm
6	10	60	360	287,718	1760

CONSEILS DE PRÉPARATION

Laisser décongeler la tarte en froid positif environ 4h.

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 12 M

Conditions de conservation : * 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur à -6°C

*** Plusieurs mois au congélateur à -18°C, jusqu'à la date indiquée sur le côté de la boîte

Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures

Précautions d'emploi : NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ