



FICHE TECHNIQUE

TARTE FINE ABRICOT CREME D'AMANDE PISTACHE

Code produit : **FON165G10M**

CONDITIONNEMENT

PIECES / CARTON	25	PALETTE	80x120
POIDS NET	4.125 kg	HAUTEUR	1m83
POIDS BRUT	4.455 kg	CARTONS / PALETTE	96
FORMAT CARTON	39,5 x 29,5 x14 cm	CARTONS / COUCHE	8
		COUCHE / PALETTE	12

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Abricot 39,4 %, **beurre** extra fin, farine de **blé**, sucre, eau, poudre d'**amande** 3,2 %, **œuf**, pâte de **pistache** 0,3 % (pâte de **pistache**, eau, arôme), sel, poudre de **lait** entier (**lait**, émulsifiant: lécithines de **soja** (E322)), préparation pour crème pâtissière 0,15 % (amidon, colorants: beta carotène (E160a) et extraits végétaux, arôme).

ALLERGENES	Gluten, lait, amande, pistache, œuf, soja.
POIDS PRODUIT CRU	165G (± 5 %)
POIDS PRODUIT CUIT	140G (± 5 %)
DIMENSIONS	Ø 140 mm



CONSERVATION

DDM	12 mois.
CONSERVATION	En froid négatif à -18°C.

REMISE EN ŒUVRE

!/\ Données non contractuelles, à ajuster selon matériel

PLAQUAGE	Sur plaque micro-perforée garnie de papier cuisson (10 tartes par plaque maximum).
DECONGELATION	Température ambiante 30 mn.
PRECHAUFFAGE FOUR	Préchauffer le four à 185°C.
CUISSON	Durée à adapter selon le four pour atteindre la coloration voulue (22 à 26 mn).
RESSUAGE	Napper la tarte avec un nappage blond.

CREATION	17/04/2015	EMETTEUR	Responsable assurance qualité	Fabrice Berrou
MODIFICATION	13/05/2015	VERIFICATEUR	Responsable production	Yann Lagathu
VERSION	06	APPROBATEUR	Dirigeant	Fabrice Berrou