SARL France GENOISE	FICHE TECHNIQUE TARTE SABLEE RECETTE Bruyere D220 ; D110 CRU CONGELE	Produit fabriqué en France
------------------------	--	-------------------------------

Descriptif/Utilisation :

Pâte crue à base de sucre, de farine et d'œufs ; servant à l'élaboration de pâtisserie pouvant être décorée, garnie de crème/ganache.

Ingrédients :

Farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT), sucre roux, sucre semoule, OEUFS, poudre de NOISETTE (FRUITS A COQUE), sel de Guérande, arôme naturel de vanille, poudre levante E500ii.

Informations nutritionnelles pour 100g de produits :

Valeur énergétique : 404 kcal / 1698 kJ ; Matières grasses : 15.2 g dont Acides Gras Saturés : 8.4 g ; Glucides : 59.5 g dont Sucres : 16.5 g ; Protéines : 7.3 g ; Sel : 0.88 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

Humidité : 16.8%

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

Code article	GEN CODE	Diamètre en cm	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids carton vide (g)	Poids sac (g)	Poids étiquette +scotch	Poids net du carton (g)	Poids brut du carton (g)
42228	3423000422288	22	220	18	625	15	5	3960	4605
42229	3423000422295	11	48	72	625	15	5	3456	4101

Dimensions emballages :

Carton génoise dimension ext : 600*398*150 **Poids = 625 grs**

Sac PEHD : 750+200/200X650MM **Poids = 15 grs**

Etiquette + scotch **Poids = 5 grs**

Palettisation :

4 cartons / couche - 12 couches / palette - 48 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.8 + 0.15 = 1.95 m

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 : 08/02/16 Date de modification : 19/04/2023	FT / QUAL	Page 1/1
-----------------------------------	--	-----------	----------