

FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT



Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung : 12/02/2024 Saisie / Done by / Erstellung : LAH

FT.087154-FOND DE TARTE FEUILLETEE -09-011-02-01

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	087154
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Fonds de tarte feuilletés Ø 8,5 cm
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Quiche en pâte feuilletée prête à garnir / Ready-to-fill puff pastry quiche / Quiche aus Blätterteig, fertig zum Belegen
FORMAT	ROND / ROUND / RUND
DIMENSIONS / SIZE / GRÖßE	Ø 8,5 cm

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Fond de tarte feuilletée , prêt à garnir /Puff pastry base, ready to fill / Blätterteig-Tortenboden, fertig zum Belegen
 Réservé aux professionnels. / Only for professional use. /
 Für Fachleute vorgesehen.

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Goût : pâte cuite légèrement salée / Taste: leicht gesalzener gekochter Teig / Geschmack: Lightly salted cooked pastry
 Texture : / Texture: crisp / Textur: knackig.
 Couleur : dorée, jaune / Colour : golden, yellow / Farbstoff : vergoldet, gelb

EAN / UC	3614680871545
----------	---------------

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

Ingrédients : farine de BLE (GLUTEN), margarine (graisse de palme, eau, huile de colza, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, sel.

Ingredients : WHEAT flour (GLUTEN), margarine (palm fat, water, rapeseed oil, salt, emulsifier : mono and diglycerides of fatty acids, acid : citric acid), water, salt.

Zutaten : WEIZENmehl (GLUTEN), Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator : Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Säuerungsmittel : Zitronensäure), Wasser, Speisesalz.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

DIMENSION DU CARTON / CARTON DIMENSION / KARTONGRÖSSE	400 X 300 X 92 mm
POIDS NET PAR BOITE / NET WEIGHT PER BOX / NETTOGEWICHT PRO KARTON	0,655 Kg
POIDS BRUT PAR BOITE / GROSS WHEIGHT PER BOX / BRUTTOGEWICHT PRO KARTON	1,035 Kg
QUANTITE PAR BOITE / QUANTITY PER BOX / MENGE PRO KARTON	36 PIECES / PIECES / STÜCKE

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion	18
TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR	10-25 °C

DUREE DE VIE APRES OUVERTURE / SHELF LIFE AFTER THE OPENING /
LEBENSDAUER NACH DER ERÖFFNUNG

A consommer dans les 24 H après ouverture du pochon.
Consume within 24 hours after opening the pouch.
Innerhalb von 24 Stunden nach dem Öffnen des Beutels
verbrauchen.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeim	< 10 000/g
Entérobactéries/Enterobacteriaceae	< 100/g
Coliforme	< 1 000/g
Escherichia Coli	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Salmonelles / Salmonella / Salmonellen	Absence /25g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Ausgedrückt pro 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	2211 KJ / 529 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	30,04 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	15,03 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	54,54 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	1,7 g
Protéines / Protein / Eiweiß	8,51 g
Sel / Salt / Salz	0,93 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	O
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	RCC
Œufs / Eggs / Eier	RCC
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Farine de blé : origine UE

Wheat flour : EU origin

Weizenmehl : EU-Herkunft

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labelling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzlichen Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

☐ KOSHER / KOSHER / KOSCHER

☒ NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.