	FICHE TECHNIQUE
	FOND DE TARTELETTES SUCRE PUR BEURRE AVEC COATING
	Réf info : T6301381 — Créée le : 19.06.15 (CBA) Révisée le : 28.06.22 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 28/06/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Fond sucré au beurre cuit avec coating, destiné à recevoir une garniture crue, cuite ou à cuire. Idéal pour les tartes individuelles.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Farine de blé (**gluten**), beurre (**lait**), sucre cristal, eau, sucre glace, jaune d'œuf (**œuf**), sucre inverti, sel, cystéine.
Coating : ester d'acide acétique de mono-et diglycérides d'acides gras (E472a).

CONSEIL DE CHEF

Fonds de tarte sucrée au beurre avec coating, fabriqués selon une recette traditionnelle, cuits à blanc de couleur marron. Sa texture croustillante et fondante est fidèle au résultat artisanal. Son goût neutre légèrement sucré respectera celui des garnitures qu'elle portera.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	1907
Energie (kcal):	456
Matières grasses en g	17
Dont acides gras saturés en g:	10.7
Glucides en g	68.8
Dont sucres en g:	25
Protéines en g :	7
Fibres en g :	2.5
Sel (Na x 2,5) en g :	0.1

Sources : données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g	Escherichia Coli	< 10 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Carton de 99 pièces (11 plateaux de 9 pièces)
Poids unitaire : 35g (+/- 2g)

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.