



Code article : FD0080
EAN13/Gencod : 3700478300806

Description

Fonds salés, pâte brisée, cru surgelé.

Allergènes

Gluten de blé, œufs.

Traces éventuelles de crustacés, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde (sulfites), mollusques.

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1648,8kJ / 394,5kcal

Matières grasses : 23,4g

dont acides gras saturés : 11,3g

Glucides : 40,3g

dont sucres : 0,8g

Protéines : 5,7g

Sel : 0,8g

**valeurs moyennes calculées (données fournisseurs et Ciqua)*

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton et moule aluminium

Hauteur du fond = 30mm

Poids produit = 80g

Quantité/colis = 36 pièces

Poids net colis = 2,880 kg

Poids brut colis = 3,312 kg

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Farine de BLE, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel 1,0%, émulsifiant : E471, acidifiant : acide citrique, colorant : caroténoïdes), OEUFs, eau, sel, améliorant (amidon de BLE, agent de traitement de la farine E920).

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Piquer le dessous du moule.

Cuire 8 à 10 minutes à 180°C.

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés / Critères

Flore aérobie 30°C / 1 000 000 ufc/g

Ratio Flore/BL / 100

Staphylocoques coagulase positive /100 ufc/g

Bacillus cereus / 100 ufc/g

Escherichia coli / 10 ufc/g

Moisissures / 1000 ufc/g

Salmonella / absence /25g

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 284 x (H) 185 mm

Cartons/couches = 8

Couches/palettes = 8

Colis/palette = 64

Hauteur palette = 170 cm

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.