



Code article : FD4780
EAN13/Gencod : 3451380005005

Description

Fonds salés, pâte brisée, cru surgelé

Allergènes

Gluten de blé, oeufs.

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

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1648,8kJ / 394,5 kcal
Matières grasses : 23,4g
dont acides gras saturés : 11,3g
Glucides : 40,3g
dont sucres : 0,8g
Protéines : 5,7g
Sel : 0,9g

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

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton, moule aluminium
diamètre supérieur externe = 95mm
hauteur moule = 30mm (+/- 1mm)
hauteur produit = 38 (+/-1mm)
Poids produit = 70g
Quantité/colis = 30 pièces
Poids net colis = 2,100 kg
Poids brut colis = 2,422 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 aérobique 30°C / 100 000 ufc/g
Ratio FT/BL / 100
Staphylocoques coagulase positive /100 ufc/g
Bacillus cereus / 100 ufc/g
Escherichia coli / 10 ufc/g
Moisissure / 1 000 ufc/g
Salmonella / absence /25g

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 225 x (H) 155 mm
Poids carton = 261g
Cartons/couches = 10
Couches/palettes = 8
Colis/palette = 80
Hauteur palette = 170 cm

Ionisation

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