FICHE TECHNIQUE		Révision n° :9
FD4770		MAJ: 19/01/16
		Rédigé par :DD
	144 fonds de tartelette sucrés 8cm	Page 1/3

Description du produit :

Tartelette sablée crue surgelée.

Mise en œuvre :

NE PAS DECONGELER AVANT CUISSON
CUISSON SANS GARNITURE : 15/20MN A 180/200°C.
CUISSON AVEC GARNITURE : 25-30 MN A 200-210°C.
Suggestion : Ce produit peut être cuit à blanc dans un premier temps, le laisser refroidir et le garnir de crème et/ou de fruits (fraises, framboises, fruits rouges).
Ne pas recongeler un produit décongelé.

Liste d'ingrédients :

Farine de *blé*, *beurre* concentré (18%), sucre (18%), *oeufs*, eau, sel.

Pays d'origine

Europe

Durée de vie :

18 mois à -18°C

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification / tolérance
Aspect	Tartelette sablée
Saveur	Typique sablé et beurre
Texture	Friable

Caractéristiques microbiologiques

Critère	Spécification (m) / tolérance
Flore aérobie totale (30°C)	300 000 / 3 000 000
Coliformes fécaux (44°C)	1 / 100
Staphylocoques aureus	100 / 1 000
Salmonelles dans 25g	Absence / Absence
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g / < 100 / g

Caractéristiques physiques

Critère	Spécification / tolérance
Diamètre cru sans le moule	8cm +/- 0.2 cm
Poids cru	30 g +/- 3g
Poids cuit	25 g +/- 3g environ

FOUR A IDEES
4/6 rue des Hauts Flouviers - Senia 133 – 94517 Thiais Cedex
Tel : 01 56 70 08 93 – Fax : 01 45 60 95 19

Corps étranger	contrôles visuels en cours de fabrication et lors de l'emballage

Valeurs nutritionnelles :

valeur énergétique	1784 kJ / 425 kcal /100g
matières grasses	19.6 g/100g
dont :	
- acides gras saturés	12.5 g/100g
glucides	56.1 g/100g
dont :	
- sucres	19.3 g/100g
protéines	5.9 g/100g
sel	0.4 g/100g

OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Conditionnement

Emballage produit	Poids unitaire minimum	Quantité par carton	Poids net carton minimum	Poids brut carton
1 moule alu par tarte + 4 feuilles intercalaires + 1 nylon + 1 carton	27g	144	3.888kg	4.481kg

Palettisation

Carton/couche	Couche/palette	Carton/palette	Dimensions carton
8	8	64	399x 290x 200mm

Allergènes :

ALLERGENES	Présence intentionnelle	Contamination possible	Pas étudié
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées).	Farine de blé		

FOUR A IDEES
4/6 rue des Hauts Flouviers - Senia 133 – 94517 Thiais Cedex
Tel : 01 56 70 08 93 – Fax : 01 45 60 95 19

Crustacés		Non	
Œufs	Œufs		
Poissons		Non	
Arachides		Non	
Soja		Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	Beurre concentré		
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.		Non	
Céleri et produits à base de céleri.		Non	
Moutarde et produits à base de moutarde.		Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO_2.		Non	
Lupin et produits à base de lupin		Non	
Mollusques et produits à base de mollusques		Non	