

SARL France GENOISE	FICHE TECHNIQUE TARTE NORMANDE D110 ET D220 RECETTE Bruyere CRU - SURGELE	Produit fabriqué en France
------------------------	---	-------------------------------

Descriptif / Utilisation :

Préparation crue à base de sucre, de farine, d'œufs et de fruits, à cuire pour dégustation.

Ingrédients :

Pâte (33%) : Farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT), sucre roux, sucre semoule, OEUFS, poudre de NOISETTE (FRUITS A COQUE), sel de Guérande, arôme naturel de vanille, poudre levante E500ii.

Appareil (34%) : Sucre semoule, OEUFS, beurre (LAIT), arôme naturel vanille, arôme naturel rhum.

Fruits (33%) : Pommes ou Poires (selon la recette).

Informations nutritionnelles pour 100g de produits :

Valeur énergétique : 293 kcal / 1226 kJ ; Matières grasses : 14.6 g dont Acides Gras Saturés : 8.9 g ; Glucides : 37.6 g dont Sucres : 26.4 g ; Protéines : 3.6 g ; Sel : 0.26 g.

Caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques : En nb de germes / g de produit

	TOLERANCE
Microorganismes à 30°C	<10 000
Moisissures	<500
Levures	<500
Escherichia coli / glucuronidase+	<10
Salmonella (recherche dans 25g)	ABSENCE
Listeria monocytogène (recherche dans 25g)	ABSENCE

Conditionnement : Conditionnés dans un carton prédécoupé blanc avec un sac PEHD (polyéthylène haute densité) + papier cuisson.

REF	Code article	GEN CODE	Produit Diamètre	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids carton vide (g)	Poids des emballages (g)	Poids net du carton (g)	Poids brut du carton (g)
1	F2201	3423000000004	Pommes D220	620	6	270	86	3720	4076
2	F2202	3423000000417	Pommes D110	120	36	342	40	4320	4702
3	F2301	3423000000424	Poires D220	620	6	270	86	3720	4076
4	F2302	3423000000431	Poires D110	120	36	342	40	4320	4702

Dimensions emballages :

REF 1 ET 3 =

Carton TARTEGARN dimension ext : 483*239*111 **Poids** = 270 grs

Disque intercalaire cartonné Ø22 **Poids** = 6*11 = 66 grs

REF 2 ET 4

Carton prédécoupé dimension ext : 600*397*66 **Poids** = 342 grs

Feuille intercalaire 600*400 **Poids** = 2*10 = 20 grs

REF 1-2-3-4 = Sac PEHD: 750+200/200X650MM **Poids** = 15 grs

REF 1-2-3-4 = Etiquette + scotch **Poids** = 5 grs

Palettisation :

REF 1 ET 3

7 cartons / couche - 15 couches / palette - 105 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.665 + 0.15 = 1.815 m

REF 2 ET 4

4 cartons / couche - 24 couches / palette - 96 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.6 + 0.15 = 1.75 m

Conservation / Consignes :

CONGELE : A conserver à - 18°C - D.L.U.O de 12 mois.

Ne pas recongeler un produit déjà décongelé.

Produits prêt à cuire, suggestion de cuisson 45 minutes à 175°C.

REDACTEUR : A.BOURDEILLE Visa :	Date de création : 19/04/2019 Date de modification : 25/01/2023	FT / QUAL /	Page 1/1
------------------------------------	--	-------------	-----------------