

Fiche technique

Spécifications générales:

code article	6175
désignation	Tartelette crue 11 cm – Surg.
contenu	96
code EAN	3290620061759
code douanier	19012000
ingrédients	

Farine de BLÉ (GLUTEN), beurre concentré (LAIT) 18%, sucre 18%, ŒUFS, eau, sel

Origine ingrédients :

Ingrédient / sous-ingrédient	Origine géographique	Origine variétale	% sur produit fini
Farine de BLÉ	France	Blé	
Beurre concentré	EU	Vache	18,0
Sucre	EU	Betterave	18,0
Œuf	EU	Poule	
Eau	France	Minérale	
Sel	Royaume-Uni	Minérale	

Les informations d'origines sont données à titre indicatif

Poids et dimensions environ:

poids	(+/- 10%)	50	gramme
diamètre	(+/- 2)	100	millimètre

Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	1784	kJoule
	425	kcal
lipides	19,6	gramme
dont saturés	12,5	gramme
glucides	56,1	gramme
dont sucres	19,3	gramme
fibres alimentaires	1,8	gramme
protéines	5,9	gramme
sel	0,4	gramme

Information logistique

Emballage

type d'emballage	caisse	
dimensions emballage		
longueur	39,0	centimètre
largeur	29,0	centimètre
hauteur	20,8	centimètre
poids net ca.	4.800	gramme
poids brut ca.	5.379	gramme
poids tare ca.	579	gramme
carton / papier	-	gramme
plastique	-	gramme
divers	-	gramme

Palette

cartons par palette	64
couches par palette	8
cartons par couche	8
type de palette	euro
dimensions palette	80 x 120 cm
hauteur palette	181 cm
poids net palette	307 kg
poids brut palette	366 kg

Fiche technique

Spécifications microbiologiques (max / gramme):

Bacillus cereus	<100
Escherichia coli	<10
Flore aérobique 30°C	<100.000
Moisissures	<1000
listeria monocytogenes	absence en 25g
salmonella	absence en 25g
Staphylocoques coagulase +	<100

Conseils d'utilisation :

Cuisson avant garnissage : cuire les fonds de tarte encore surgelés dans le moule à 180 / 200°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir et garnir selon votre convenance.

Cuisson après garnissage : garnir les fonds de tartes encore surgelés ou non. Cuire dans le moule à 180 / 200°C selon la garniture utilisée. Laisser refroidir et napper si nécessaire.

Autres spécifications:

conditions de stockage	surgelé : -18°C, ne pas recongeler un produit décongelé
Conservation après production	540 jours

Allergènes

Information d'allergène sur la base directive 2007/68/CE:

+ = contient

- = absence

- + céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- crustacés
- + œufs
- poissons
- arachides
- soja
- + lait y compris le lactose
- fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
- céleri
- moutarde
- graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre, exprimées en SO₂
- lupin
- mollusques

Produit dans une entreprise où la contamination croisée est possible: -

Garanties :

Ionisation : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non ionisés. Conformément à la directive 1999/2/CE, aucun étiquetage n'est requis.

OGM : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non issus d'organismes génétiquement modifiés. Ils ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM selon le règlement CE n° 1829/2003 (modifié par les règlements CE n° 1981/2006 et CE n° 298/2008) ; et le règlement CE n° 1830/2003 (modifié par le règlement CE n° 1137/2008).

Contaminants (dioxine, métaux lourds, toxines (dont mycotoxines) et pesticides : le taux des contaminants est contrôlé par nos fournisseurs de matières premières, ce qui nous permet de vous garantir leur absence ou leur présence en quantité inférieure aux seuils réglementaires. Nous respectons les règlements CE 1881/2006 (modifié par CE 594/2012) et règlement CE 396/2006 (modifié par le règlement CE 178/2006).

Fiche technique

Aptitude au contact alimentaire des emballages primaires : Sur la base des certificats communiqués par nos fournisseurs d'emballages, nous certifions que les emballages primaires en contact avec nos produits sont aptes au contact alimentaire, conformément aux règlements européens CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011 et au décret français 2007-766 du code de la consommation.

Information fournisseur:

fournisseur	Smilde Bakery N.V.
adresse	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
téléphone	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail / website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisation:

Quality Assurance

Imprimé au: 10-05-2022

Les spécifications que nous vous communiquons sont basées sur nos connaissances au moment où ces spécifications sont établies. Certaines paramètres comme la variation de composition de nos ingrédients, la disponibilité des ingrédients ou bien la législation peuvent avoir une incidence sur la composition de nos produits. C'est pourquoi nous nous gardons le droit, en tant que producteur, de modifier les spécifications de nos produits quand cela est nécessaire. Dans le cas où la composition du produit a une incidence sur votre process nous vous conseillons de prendre contact avec nous pour que nous vous communiquions les dernières spécifications en date. En plaçant une commande de cet article, vous acceptez automatiquement le spécification technique.