



# FICHE TECHNIQUE

## TARTE FINE POIRE-CANNELLE

Code produit : FON170G30

### CONDITIONNEMENT

PIECES / CARTON	25	PALETTE	80 x 120
POIDS NET	4.25 kg	HAUTEUR	1m83
FORMAT CARTON	39.5 x 29.5 x 14cm	CARTONS / PALETTE	96
		CARTONS / COUCHE	8
		COUCHE / PALETTE	12

### CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients : Poires au sirop, farine de blé, beurre extra fin 29%, eau, sucre, sel, cannelle en poudre.

ALLERGENES	Gluten, lait. Peut contenir des traces de fruits à coque et d'œuf.
POIDS PRODUIT CRU	170 G (± 5 %)
POIDS PRODUIT CUIT	130G (± 5 %)
DIMENSIONS	Ø 14 cm



### CONSERVATION

DDM	12 mois.
CONSERVATION	En froid négatif à -18°C.

### REMISE EN ŒUVRE

!! Données non contractuelles, à ajuster selon matériel

DECONGELATION	En froid positif au préalable.
PRECHAUFFAGE FOUR	Enfournement à 230°C.
CUISSON	22 minutes à 185°C oura ouvert.
RESSUAGE	Sur grille.

CREATION	26/06/2011	EMETTEUR	Responsable assurance qualité	Fabrice Berrou
MODIFICATION	07/05/2015	VERIFICATEUR	Responsable production	Yann Lagathu
VERSION	05	APPROBATEUR	Dirigeant	Fabrice Berrou