

 	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000101 (colis / <i>box</i>) BDEFON0001 (UVC / <i>unit</i>) Tarte fine CARA® Abricot Amande Pistache 14cm <i>Apricot almond & pistachio cream CARA® Tart 14cm</i> Cru Surgelé, prêt à cuire / <i>Raw Frozen, ready to bake</i> Poids net / <i>Net weight</i>: 4.125kg (165gx25)	VERSION : V19 DATE : 04/11/2025
--	---	--



Visuel avant remise en œuvre (*before baking*)



Visuel après remise en œuvre (*after baking*)

SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE	TERRE D'EMBRUNS 185 Rue Éric Tabarly 29490 Guipavas
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number	NC
DENOMINATION DU PRODUIT / PRODUCT NAME	Tarte fine CARA® Abricot Amande Pistache <i>Apricot, almond & pistachio cream CARA® Tart</i>
EAN13 colis EAN13 UVC	3770003263616 3760246095037
DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME Pâte feuilletée Cara® garnie d'une crème d'amande pistache et d'abricots, crue surgelée. <i>All-butter Cara® puff pastry with almond and pistachio cream and apricots, raw frozen.</i>	
CONDITIONNEMENT / PACKAGING Carton vrac <i>Bulk box</i>	
INGREDIENTS Abricots 39% (abricot, eau, sucre), farine de blé (gluten), beurre , sucre, eau, poudre d'amandes 3%, œufs , lait entier, amidon de maïs, purée de pistache 0.4%, sel, jaunes d'œufs. Gluten, œufs, amandes, pistache et lait. Présence éventuelle d'autres fruits à coque. INGREDIENTS LIST <i>Apricots 39% (apricots, water, sugar), Wheat flour (gluten), butter, sugar, water, almond powder 3%, eggs, whole milk, corn starch, pistachio puree 0.4%, salt, eggs yolks.</i> Gluten, eggs, almond, pistachio and milk. May contain other nuts.	
CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. Après cuisson, à conserver 48H à température ambiante (<20°C) ou 72H à 4°C <i>Store at -18°C. Never refreeze a thawed product. After baking, store 48H at ambient room (<20°C) or 72H à +4°C</i>	

	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000101 (colis / box) BDEFON0001 (UVC / unit) Tarte fine CARA® Abricot Amande Pistache 14cm <i>Apricot almond & pistachio cream CARA® Tart 14cm</i> Cru Surgelé, prêt à cuire / Raw Frozen, ready to bake Poids net / Net weight: 4.125kg (165gx25)	VERSION : V19 DATE : 04/11/2025
--	---	--

DLUO À LA DATE DE FABRICATION / BEST BEFORE AFTER MANUFACTURING 18 mois <i>18 months</i>
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE <i>Ajuster le temps de réchauffage aux spécificités de vos appareils</i> CUISSON FOUR CHALEUR TOURNANTE 190°C 22/27 min. LAISSER REFROIDIR. NAPPER AVEC NAPPAGE NEUTRE. COOKING INSTRUCTIONS <i>Adjust time according to your devices</i> BAKE IN FAN-ASSISTED OVEN 190°C 22/27 min. LET COOL DOWN. PUT NEUTRAL GLAZE.

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (Conformément au règlement 1169/2011 / According *regulation EC 1169/2011*)

	Presence	Absence	Traces possibles
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>	x		
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x	
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>	x		
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		X	
Arachides et dérivés / <i>Peanuts and derivatives</i>		X	
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		X	
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>	X		
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>	x		
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x	
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x	
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x	
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations> 10 ppm in the finished product</i>		x	
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x	
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x	

Peut contenir des traces : autres fruits à coque et dérivés
May contain traces of : other nuts and derivatives

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g / NUTRITION FACTS FOR 100g

Energie / <i>Energy value</i>	1273 kJ / 304kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	16g
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	9.5g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	35g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	21g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	1.6g
Protéines / <i>Protein</i>	4.3g
Sel / <i>Sal</i>	0.34g

Valeurs issues de calculs théoriques *Values from theoretical calculation*

	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000101 (colis / box) BDEFON0001 (UVC / unit) Tarte fine CARA® Abricot Amande Pistache 14cm <i>Apricot almond & pistachio cream CARA® Tart 14cm</i> <i>Cru Surgelé, prêt à cuire / Raw Frozen, ready to bake</i> Poids net / Net weight: 4.125kg (165gx25)	VERSION : V19 DATE : 04/11/2025
--	---	--

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Critères / <i>criteria</i>	Valeurs / <i>values</i>	Tolerances
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 ufc/g	< 1000 ufc/g
Staphylocoque coagulase +	< 100 ufc/g	< 1000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25g	10 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Abs/25g	Abs/25g

OGM / GMO (*according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003*)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d’étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn’t contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION

Produit garanti sans ingrédients ionisés.

Product without irradiated ingredients.

DIMENSIONS UV / UNIT CHARACTERISTICS

Dimensions	Poids cru/Net weight	Poids cuit indicatif / indicative baked weight
Diam 14cm	165g +/-7.5g	120g +/- 7.5g

DIMENSIONS COLIS / BOX CHARACTERISTICS

Longueur / lenght	Largeur / width	Hauteur / height
395mm	295mm	158mm

Poids net / net weight	Poids brut / gross weight
4.125 kg	4.6 kg

PALETTISATION

	Colis / <i>Box</i>	Couche / <i>Layer</i>	Palette / <i>Pallet</i>
UV (<i>Unit</i>)	25	200	2400
Colis (<i>Box</i>)		8	96
Couche (<i>Layer</i>)			12

CARACTERISTIQUES PALETTE/PALLET DIMENSIONS

Type support	PALETTE 80x120 cm
Hauteur/Height	195cm