Fiche Technique Produit

TARTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC
580g

Libellé legal : TARTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC SURGELÉE

Client : Bruyerre

Site	Certifications	Code Emballeur
BONLOC	BRC, IFS	64134A

Description : Tarte composée d'un fond de pâte sablée au beurre, d'une couche inférieure de garniture à la framboise, puis d'une couche supérieure de glaçage au chocolat blanc

LISTE DES INGRÉDIENTS

Liste regroupée

Farine de **blé** ; sucre ; brisure de framboise 12,9% ; **lait** écrémé reconstitué ; chocolat blanc 9,9% (sucre ; beurre de cacao ; poudre de **lait** entier ; poudre de **lait** écrémé ; émulsifiant : lécithines de tournesol; arôme naturel de vanille) ; **oeufs** entiers ; graisse végétale de palme ; **beurre** ; gélifiants : sorbitols (E420), pectines (E440), orthophosphates tricalciques (E341) ; sirop de glucose ; eau ; amidon modifié de maïs ; jus concentré de citron de Sicile ; poudre à lever: diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500).

Allergènes Contient : Gluten, Lait, Oeufs

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

OGM Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

Statut du produit (allégations)

Dans cette liste, les additifs sont désignés sous leur nom spécifique suivi de leur numéro CE. Sur l'étiquetage du produit, il faudra choisir entre ces 2 formes soit le nom spécifique soit le numéro CE.

Fiche Technique Produit

TARTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC
580g

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (72.5g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
Energie	1 634 *	1 185	kJ	19	14	8400
Energie	391 *	283	kcal	20	14	2000
Matières grasses	21 *	15	g	30	22	70
dont AG saturés	12 *	8,4	g	58	42	20
Glucides	45 *	33	g	17	13	260
dont sucres	27 *	19	g	30	22	90
Protéines	4,7 *	3,4	g	9	7	50
Fibres alimentaires	1,5 *	1,1	g	6	4	25
Sel	0,12 *	0,09	g	2	1	6

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)
* Valeurs obtenues par calcul
** Valeurs obtenues par analyse

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur	Odeur de pâte sablée au beurre
Aspect	Tarte ronde à bord de pâte lisse et doré. Garnie d'une couche de garniture à la framboise, puis d'une couche de glaçage au chocolat blanc
Texture	Texture caractéristique de la pâte sablée. Glaçage souple. Garniture à la framboise crémeuse avec présence d'akènes des framboises.
Goût	Gout de pâte sablée au beurre. Goût équilibré entre la framboise et le chocolat blanc

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Description : Critères FCD 15.11.2019 7.1. Pâtisseries non cuites

Caractéristiques	Valeur	Unité	Maxi
Bacillus cereus	100	UFC/g	1 000
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000	UFC/g	1 000 000
Staphylococcus aureus	100	UFC/g	1 000
Escherichia coli	10	UFC/g	100
Salmonella spp	Non détecté	UFC/25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté	UFC/25g	100
FT/FL	100		1 000

CONDITIONNEMENT

EAN UVC :

EAN Colis : 03251516735017

Description du conditionnement : Tarte en moule alu mise en flow pack puis en caisse de regroupement par 12

UVC :					Colis			
UVC	***Dimension (Lxlxh) en mm***	***Tare UVC en kg***	***Poids net (kg)***	***Poids brut env en kg***	***PCB***	***Dimension (Lxlxh) en mm***	***Poids net (kg)***	***Poids brut env en kg***
1	232x232x2	0,014	0,58	0,594	12	486x248x179	6,96	7,55

Nombre PCB/ couche	***Nombre couche/palette***	***Nombre PCB/ palette***	***Nombre UVC/ palette***	***Poids brut de la palette en kg***	***Hauteur maxi en mm***
6	9	54	648	434,384	1761

CONSEILS DE PRÉPARATION

Au réfrigérateur :
•Dès la sortie du congélateur de la tarte, enlevez le flow pack qui protège la tarte
•Démoulez-la, placez-la sur un plat de service
•Laissez décongeler 3h au réfrigérateur

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 15 M

Conditions de conservation : ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur à -6°C*
**** Plusieurs mois au congélateur à -18°C, jusqu'à la date indiquée sur le côté de la boîte*

Après décongélation, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures

Précautions d'emploi : NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ