

 	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BEEFON201301 (colis / <i>box</i>) BEEFON2013 (UVC / <i>unit</i>) Tarte CARA Pomme au Beurre 24cm <i>Greedy Apple CARA 24cm Tart</i> Cru Surgelé / <i>Raw Frozen</i> Poids net / <i>Net weight</i>: 4,450kg (890gx5)	VERSION : 5 DATE : 27/10/2025
--	--	---



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
HS CODE	19059070
DENOMINATION DU PRODUIT / PRODUCT NAME	Tarte CARA Pomme au Beurre 24cm <i>Greedy Appe CARA 24cm tart</i>
EAN13 UV EAN13 COLIS	3760246095402 03760246092661
DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME Pâte feuilletée Cara® garnie de compote de pommes et de pommes au beurre, crue surgelée. <i>All-butter Cara® puff pastry with apple sauce and buttered apples, raw frozen.</i>	
CONDITIONNEMENT / PACKAGING Carton vrac par 5 unités <i>Bulk box with 5 units</i>	
INGREDIENTS Pommes 47,4%, compote de pommes 16,8% (purée de pommes concentrée, sirop de glucose-fructose (blé) antioxydant : acide ascorbique)), farine de blé (gluten) , beurre , sucre, eau, sel. Présence éventuelle de fruits à coque et d'oeufs INGREDIENTS LIST <i>Apples 47,4%, apple compote 16.8% (concentrated apple sauce, glucose-fructose syrup (gluten) antioxidant : ascorbic acid) wheat flour (gluten), butter, sugar, water, salt.</i> May also contain eggs and nuts	
CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. <i>Store at -18°C. Never refreeze a thawed product.</i>	
DLUO À LA DATE DE FABRICATION / BEST BEFORE AFTER MANUFACTURING 18 mois <i>18 months</i>	

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET BEEFON201301 (colis / box) BEEFON2013 (UVC / unit) Tarte CARA Pomme au Beurre 24cm <i>Greedy Apple CARA 24cm Tart</i> Cru Surgelé / Raw Frozen Poids net / Net weight: 4,450kg (890gx5)	VERSION : 5 DATE : 27/10/2025
--	---	---

CONSEILS DE MISE EN OEUVRE *Ajuster le temps de réchauffage aux spécificités de vos appareils*
 CUISSON FOUR CHALEUR TOURNANTE 180°C | 35/40 min.
 LAISSER REFROIDIR. NAPPER AVEC NAPPAGE NEUTRE.

COOKING INSTRUCTIONS *Adjust time according to your devices*
 BAKE IN FAN-ASSISTED OVEN 180°C/360°F | 35/40 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>	963 kJ / 230kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	11.0 g
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	7.0 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	30 g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	19 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	2.0g
Protéines / <i>Protein</i>	2.4g
Sel / <i>Sal</i>	0.39g

Valeurs issues de calculs théoriques *Values from theoretical calculation*

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

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET BEEFON201301 (colis / box) BEEFON2013 (UVC / unit) Tarte CARA Pomme au Beurre 24cm <i>Greedy Apple CARA 24cm Tart</i> Cru Surgelé / Raw Frozen Poids net / Net weight: 4,450kg (890gx5)	VERSION : 5 DATE : 27/10/2025
--	---	---

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	Poids cuit indicatif / indicative baked weight
Diamètre 24cm +/- 0.5	890g +/-15g	705 g +/- 15g

DIMENSIONS COLIS / BOX CHARACTERISTICS

Longueur / lenght	Largeur / width	Hauteur / height
264mm	264mm	233mm

Poids net / net weight	Poids brut / gross weight
4.45 kg	4.9 kg

PALETTISATION 80x120

	Colis / Box	Couche / Layer	Palette / Pallet
UV (Unit)	5	60	360
Colis (Box)		12	72
Couche (Layer)			6

CARACTERISTIQUES PALETTE/PALLET DIMENSIONS

Type support	PALETTE 80x120 cm
Hauteur/Height	160cm