

	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000301 (colis / <i>box</i>) BDEFON0003 (uvc / <i>unit</i>) Tarte fine pomme compote <i>Apple and apple compote tart</i> Surgelée / Frozen Poids net / <i>Net weight</i>: 4,50kg (180gx25)	VERSION : V13 DATE : 11/02/2025 Rédigé par : N.DURAND
--	--	---



Avant remise en œuvre / *before baking*



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 pomme compote <i>Apple and apple compote tart</i>
GENCOD COLIS EAN13 UC	3770003263623 3760246095051
DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME Pâte feuilletée garnie de compote de pommes et de pomme, cru surgelé. <i>Puff pastry with apple compote and apple, frozen.</i>	
CONDITIONNEMENT / PACKAGING Carton vrac avec sache bleue en PEHD <i>Bulk box with blue bag in PEHD</i>	
INGREDIENTS Pommes 44% (pommes 99%, sel, antioxydant : acide ascorbique), farine de blé (gluten) , compote de pommes 13% (purée de pommes (87%), sirop de glucose-fructose (blé), antioxydant : acide ascorbique), beurre , sucre, eau, sel. Présence éventuelle d'œufs et de fruits à coque INGREDIENTS LIST Apples 44% (apples 99%, salt, antioxidant: ascorbic acid), wheat flour (gluten), apple compote 13% (apple puree 87%, glucose fructose syrup (wheat), antioxidant: ascorbic acid), butter , sugar, water, salt. May 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> Après cuisson, à conserver 48H à température ambiante (<20°C) ou 72H à 4°C <i>After baking, store 48H at ambient room (<20°C) or 72H at +4°C</i>	
DLUO À LA DATE DE FABRICATION / BEST BEFORE AFTER MANUFACTURING 18 mois <i>18 months</i>	

	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000301 (colis / <i>box</i>) BDEFON0003 (uvc / <i>unit</i>) Tarte fine pomme compote <i>Apple and apple compote tart</i> Surgelée / Frozen Poids net / <i>Net weight</i>: 4,50kg (180gx25)	VERSION : V13 DATE : 11/02/2025 Rédigé par : N.DURAND
--	--	---

CONSEILS DE MISE EN OEUVRE CUISSON FOUR CHALEUR TOURNANTE 190°C 22/27 min. LAISSER REFROIDIR. NAPPER AVEC NAPPAGE NEUTRE Ajuster le temps de réchauffage aux spécificités de vos appareils COOKING INSTRUCTIONS BAKE IN FAN-ASSISTED OVEN 190°C 20/25 min. LET COOL DOWN. PUT NEUTRAL GLAZE. <i>Adjust time according to you devices</i>

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 : œufs et fruits à coque / *May contain traces of : eggs and nuts*

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g / NUTRITION FACTS FOR 100g

Energie / <i>Energy value</i>	1090Kj / 260 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	13,0g
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	8.6g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	33g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	21g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0.7g
Protéines / <i>Protein</i>	2.5g
Sel / <i>Sal</i>	0.31g

Valeurs issues d’analyses / *Values from analysis*

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS

Poids : 180g (+/-8g)
Weight : 180g (+/-8g)

	FICHE TECHNIQUE / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i> BDEFON000301 (colis / <i>box</i>) BDEFON0003 (uvc / <i>unit</i>) Tarte fine pomme compote <i>Apple and apple compote tart</i> Surgelée / Frozen Poids net / <i>Net weight</i>: 4,50kg (180gx25)	VERSION : V13 DATE : 11/02/2025 Rédigé par : N.DURAND
--	--	---

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
Diam 14cm +/-0.5m	180g +/-8g

DIMENSIONS COLIS / BOX CHARACTERISTICS

Longueur / <i>length</i>	Largeur / <i>width</i>	Hauteur / <i>height</i>
399mm	299mm	158mm

Poids net / <i>net weight</i>	Poids brut / <i>gross weight</i>
4,50 kg	4,90 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	80x120 cm
Hauteur/Height	205cm