



Fiche Technique Produit

Tartelette au citron meringuée D10
130g

Créé le : 11 déc. 2017
Modifié le : 25 juil. 2018
Code ERP 451705
Page : 1/2

Libellé legal : Tartelette au citron meringuée, cuite,
surgelée

Client : BONCOLAC

Site	Certifications	Code Emballeur
RIVESALTES	BRC, IFS	66164D

Description : Tartelette ronde d'un diamètre de 100mm composée : d'un fond de pâte sablée pur beurre, d'un appareil citron, d'une meringue flambée

LISTE DES INGRÉDIENTS

Étiquetage¹

Sucre, farine de **blé**, **beurre** 13%, jus de citron reconstitué 12% (à base de concentré), **œufs** de poules élevées en plein air, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air 9%, amidon modifié de maïs, jus de citron concentré 0,4%, épaississant: gomme xanthane (E415), acidifiant: acide citrique (E330).

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) Oeufs issus de poules élevées en plein air, Produit en France, Sans arôme artificiel, Sans colorant, Sans conservateur, Pur beurre

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.

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (130g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
Energie	1 603 *	2 084	kJ	19	25	8400
Energie	382 *	497	kcal	19	25	2000
Matières grasses	15 *	19	g	21	27	70
dont AG saturés	9,1 *	12	g	45	59	20
Glucides	57 *	74	g	21	27	270
dont sucres	38 *	49	g	42	54	90
Protéines	5,2 *	6,8	g	10	14	50
Fibres alimentaires	1,2 *	1,5	g	5	6	25
Sel	0,02 *	0,03	g	0	0	6

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)

* Valeurs obtenues par calcul



Fiche Technique Produit

Tartelette au citron meringuée D10
130g

Créé le : 11 déc. 2017
Modifié le : 25 juil. 2018
Code ERP 451705
Page : 2/2

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Description : Critères FCD 28.01.2016 7.2. Pâtisseries cuites

Caractéristiques	Valeur	Unité	Maxi
Bacillus cereus	100	UFC/g	1 000
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000	UFC/g	1 000 000
Escherichia coli	10	UFC/g	100
Staphylococcus aureus	100	UFC/g	1 000
Salmonella spp	Absence	UFC/25g	
Listeria monocytogenes	Absence	UFC/25g	100
Levures-Moisissures	1 000	UFC/g	10 000

CONDITIONNEMENT

EAN UVC : 3251514517998

EAN Colis : 03251514517042

Description du conditionnement : Vrac, 2 plateaux de calage en APET contenant 9 tartelettes chacun

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	UVC :			PCB	Colis		
		Tare UVC en kg	Poids net (kg)	Poids brut env en kg		Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net (kg)	Poids brut env en kg
1		0,002	0,13	0,132	18	398x303x116	2,34	2,841

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nombre UVC/palette	Poids brut de la palette en kg	Hauteur maxi en mm
8	15	120	2 160	367,401	1890

CONSEILS DE PRÉPARATION

Au réfrigérateur :

- Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.
- La démouler et la placer sur un plat de service.
- La Laisser décongeler pendant environ 2h à +4°C.

A conserver à +4°C pendant 48h maximum après décongélation.

Au four :

Préchauffer le four à 150°C.

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat allant au four.

La réchauffer pendant 8 minutes à mi-hauteur.

La laisser reposer 10 minutes avant de servir.

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 18 M

Période après ouverture : 2 J

Conditions de conservation : Surgelé -18°C

Précautions d'emploi : NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ