



Fiche Technique Produit

Tartelettes au citron meringuées 18x130g

130g

Créé le : 31 janv. 2017

Modifié le : 9 sept. 2019

Code ERP 464902

Page : 1/3

Libellé legal : Tartelettes au citron meringuées, cuites, surgelées

Client : RHF BVP

Site	Certifications	Code Emballeur
RIVESALTES	BRC, IFS	66164D

Description : Tartelettes rondes de diamètre 100mm, composées d'un fond de pâte sablée pur beurre, d'un appareil citron, d'une meringue flambée.

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients

Sucre, farine de **blé**, beurre 13% (**crème; ferments lactiques** ; colorant : E160a), jus de citron reconstitué 12% (à base de jus concentré), **oeufs** entiers, blancs d'**oeufs** 9%, eau, amidon modifié de maïs, amidon de pomme de terre, sel, épaississant: E415, arôme, acidifiant: 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**)

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

Tartelettes au citron meringuées 18x130g

130g

Créé le : 31 janv. 2017
Modifié le : 9 sept. 2019
Code ERP 464902
Page : 2/3

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (130g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
<i>Energie</i>	1 582 **	2 057	kJ	19	24	8400
<i>Energie</i>	378 **	491	kcal	19	25	2000
<i>Matières grasses</i>	18 **	23	g	25	33	70
<i>dont AG saturés</i>	11 **	15	g	56	73	20
<i>Glucides</i>	50 **	64	g	18	24	270
<i>dont sucres</i>	36 **	47	g	40	53	90
<i>Protéines</i>	4,7 **	6,1	g	9	12	50
<i>Fibres alimentaires</i>	1 *	1,3	g	4	5	25
<i>Sel</i>	0,2 **	0,26	g	3	4	6

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

* Valeurs obtenues par calcul

** Valeurs obtenues par analyse

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<i>Odeur</i>	
<i>Aspect</i>	
<i>Texture</i>	
<i>Goût</i>	

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



Fiche Technique Produit

Tartelettes au citron meringuées 18x130g
130g

Créé le : 31 janv. 2017
Modifié le : 9 sept. 2019
Code ERP 464902
Page : 3/3

CONDITIONNEMENT

EAN UVC : 03424724649005

EAN Colis : 03424721533116

Description du conditionnement : 18 tartelettes non démoulées regroupées par 9 dans un plateau de calage en plastique, recouvertes d'une plaque de protection.

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	109x109x20	0,002	0,13	0,132	18	398x303x116	2,34	2,839

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	367,541	1890

CONSEILS DE PRÉPARATION

Sortir la tartelette de son emballage. Décongélation à une température maximum de +4°C pendant 3 heures. A conserver à 0/+4°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

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