



Fiche Technique Produit

TARTELETTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC - EN COURS DE DÉVELOPPEMENT

110g

Créé le : 16 sept. 2021
Modifié le : 12 oct. 2021
Code ERP 673601
Page : 1/3

Libellé legal : TARTELETTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC, CUITE, SURGELÉE

Client : Bruyère

Site	Certifications	Code Emballeur
RIVESALTES	BRC, IFS	66164D

Description : Tartelette 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 d'ingrédients :

Farine de **blé**; sucre, brisure de framboise 13%; **oeufs** entiers; chocolat blanc 9,1% (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, poudre de **lait** écrémé, émulsifiant: lécithines de tournesol , arôme naturel de vanille); **lait** écrémé reconstitué; graisse végétale de palme; **beurre**; gélifiants: sorbitol (E420) - pectines (E440) - orthophosphates tricalciques (E341); sirop de glucose déshydraté, amidon modifié de maïs; eau; jus concentré de citron; poudre de **lait** écrémé.

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.

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (110g)	Unité	% des AQR	% des AR par portion	Apport Quotidien de référence (Adultes)
Energie	1 772 *	1 950	kJ	21	23	8400
Energie	424 *	466	kcal	21	23	2000
Matières grasses	23 *	25	g	33	36	70
dont AG saturés	13 *	14	g	63	69	20
Glucides	48 *	53	g	19	20	260
dont sucres	27 *	30	g	30	33	90
Protéines	5,4 *	5,9	g	11	12	50
Fibres alimentaires	1,7 *	1,8	g	7	7	25
Sel	0,1 *	0,12	g	2	2	6

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



Fiche Technique Produit

TARTELETTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT BLANC - EN COURS DE DÉVELOPPEMENT

110g

Créé le : 16 sept. 2021
Modifié le : 12 oct. 2021
Code ERP 673601
Page : 2/3

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 09.10.2020 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	Non détecté	UFC/25g	
Listeria monocytogenes	Non détecté	UFC/25g	100
Levures-Moisissures	1 000	UFC/g	10 000

CONDITIONNEMENT

EAN Colis : 03251516736014

UVC	Dimension (diam.) 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	109	0,002	0,11	0,112	27	398x303x116	2,97	3,448

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	3 240	440,458	1890

CONSEILS DE PRÉPARATION

Au réfrigérateur :

- Dès la sortie du congélateur, démouler la tartelette
- Placez-la sur un plat de service
- Laissez décongeler 2h au réfrigérateur



Fiche Technique Produit
TARTELETTE A LA FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT
BLANC - EN COURS DE DÉVELOPPEMENT
110g

Créé le : 16 sept. 2021
Modifié le : 12 oct. 2021
Code ERP 673601
Page : 3/3

CONDITIONS DE CONSERVATION

DDM : 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 DECONGELÉ