

# Sablé Breton

BAKERY

www.sablebreton.be



## Fiche Technique - SB01 - Tartelette 8 cm - 28/8/2025

**EAN:** 5400003910163

**INTRASTAT CODE:** 1905 31 30

**INGREDIENTS:** Farine de BLÉ [Farine de BLÉ, farine de malt], sucre, beurre 28%[LAIT, crème], jaune d'œuf [JAUNE D'ŒUF, acide: E330], poudre à lever [agent levant: E450, E500, amidon TARWE], arôme [eau, support: E1520, sirop de sucre caramel, épaississant: E415, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202], sel

**ALLERGENES:** Contient: GLUTEN DE BLÉ, LAIT (LACTOSE) et ŒUFS

### **VALEUR NUTRITIONNELLE - par 100 grammes:**

Energie (kJ)	2040
Energie (kcal)	488
Matières grasses (gramme)	24,3 g
dont acides gras saturés (gramme)	16,9 g
Glucides (gramme)	61,4 g
dont sucrés (gramme)	30 g
Fibres	1,5 g
Protéines (gramme)	5,2 g
Sel (gramme)	1,16 g

**TEST MICROBIOLOGIQUE:**

<i>Paramètre</i>	<i>Resultat</i>	<i>Unité</i>
Total number of germs at 22°C	<100	kve/g
E.coli	<10	kve/g
Enterobacteriaceae	<10	kve/g
Fermenter	<100	kve/g
Fungi	<100	kve/g
Listeria monocytogenes	absent	/25 gr
Lactic acid bacteria at 22°C	<100	kve/g
Salmonella	absent	/25 gr
Sulfiereducerendeanaëroben	<10	kve/g
Coagulase positive staphylococcen	<100	kve/g
Bacillus cereus	<100	kve/g

**CONSEILS DE STOCKAGE:**

Temperature de stockage	- 18 en 0 °C
Durée de conservation	18 mois

Conseils de stockage: Ne pas recongeler après décongélation, durée de conservation de 2 mois à température ambiante

**GMO DECLARATION**

À notre connaissance et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, le produit susmentionné ne contient pas d'ingrédients d'origine OGM tels que mentionnés dans les règlements CE 1829/2003, 1830/2003 et leurs amendements. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'étiqueter le produit comme étant d'origine OGM.

**EMBALLAGE:**

Poids par pièce	38 gr (+/- 1,9 gr)
Pièces/boîte	96
Poids net/boîte	3,650 kg
Poids brut/boîte	3,950 kg

**PALETTISATION:**

	EUROPALETTE
boîte/couche	8
couche/palette	9
boîte/palette	72
hauteur de la palette cm	1,88 m
taille de la boîte mm	390 x 290 x 180