

Descriptif / Utilisation :

Pâte crue à base de sucre, de farine et d'œufs ; servant à l'élaboration de pâtisserie pouvant être décorée, garnie de crème/ganache.

Ingrédients :

Farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT), sucre roux, sucre semoule, OEUFS, poudre de NOISETTE (FRUITS A COQUE), sel de Guérande, arôme naturel de vanille, poudre levante E500ii.

Informations nutritionnelles pour 100g de produits :

Valeurs énergétiques : 1709 KJ / 405 kcal ; Matières grasses : 18 g dont Acides Gras Saturés : 10 g ; Glucides : 55 g dont Sucres : 22 g ; Protéines : 6.4 g ; Sel : 0.71 g.

Caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques : En nb de germes/g de produit (Base Critères FCD 7.3)

	Tolérance
Flore aérobie 30°C*	100 000
Moisissures	50 000
Escherichia coli	100
Staphylocoques coag +	100
Bacillus cereus	100
Salmonelle	Non détecté /25g
Listeria monocytogènes	Non détecté /25g

Conditionnement : Conditionnés dans un carton avec un sac PEHD (polyéthylène haute densité).

Code article	GEN CODE	Diamètre en mm	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids carton vide (g)	Poids sac + etiq. +sco (g)	Intercal. (g)	Poids net du carton (g)	Barquette alu. (g)	Poids brut du carton (g)
42228	3423000422288	220h20mm	240	18	528	20	215	4320	9.03	5246
42229	3423000422295	110h20mm	48	72	528	20	40	3456	2.31	4210

Dimensions emballages :

Carton génomise dimension ext : 597*397*150 **Poids** = 528 grs

Intercalaire carton 360*550mm **Poids** = 43 grs

Feuille intercalaire papier unitaire **Poids** = 10grs

Sac PEHD : 750+200/200X650MM **Poids** = 15 grs

Etiquette + scotch **Poids** = 5 grs

Palettisation :

4 cartons / couche - 12 couches / palette - 48 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.8 + 0.15 = 1.95 m

Conservation / Consignes :

CONGELE :

A conserver à - 18°C – DDM 365 jours.

Ne pas recongeler un produit déjà décongelé.

Laissez décongeler entre 45mn et 1 heure à une température comprise entre 0°C et 4°C.

A utiliser dans les 12 heures après décongélation.