

Descriptif / Utilisation : Préparation crue à base de sucre, de farine, d'œufs et de fruits, à cuire pour dégustation.

Ingrédients :

Pâte (33%) : 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.

Appareil (34%) : Sucre semoule, OEUFS, beurre (LAIT), arôme naturel vanille, arôme des îles.

Fruits (33%) : Pommes ou Poirs (selon la recette).

Informations nutritionnelles pour 100g de produits :

Valeurs énergétiques : 1166 kJ / 275 kcal ; Matières grasses : 13 g dont Acides Gras Saturés : 7.4 g ; Glucides : 37 g dont Sucres : 23 g ; Protéines : 3.7 g ; Sel : 0.32 g.

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

	Tolérance
Flore aérobie 30°C*	10 000
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 prédécoupé blanc avec un sac PEHD (polyéthylène haute densité).

REF	Code article	Code EAN	Produit et Diamètre (mm)	Poids (g)	Nb unité / carton	Poids carton vide (g)	Intercal + sac + etiq. + sco. (g)	Poids net carton (g)	Barquette alu. (g)	Poids brut carton (g)
1	F2201	3423000000004	Pommes D220	680	6	255	77	4080	9.34	4468
2	F2202	3423000000417	Pommes D110	120	36	342	40	4320	2.31	4388
3	F2301	3423000000424	Poirs D220	620	6	255	77	3720	9.34	4108
4	F2302	3423000000431	Poirs D110	120	36	342	40	4320	2.31	4388

Dimensions emballages :

REF 1 ET 3 = Carton TARTEGARN ext : 479*241*114 **Poids =** 255 grs

Disque intercalaire cartonné Ø22 **Poids =** 6*9.5 = 57 grs

REF 2 ET 4 = Carton prédécoupé dimension ext : 600*397*66 **Poids =** 345 grs

Feuille intercalaire papier 600*400 **Poids =** 2*10 = 20 grs

REF 1-2-3-4 = Sac PEHD : 750+200/200X650MM **Poids =** 15 grs

Etiquette + scotch **Poids =** 5 grs

Palettisation :

REF 1 ET 3 = 7 cartons / couche - 15 couches / palette - 105 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.71 + 0.15 = 1.86 m

REF 2 ET 4 = 4 cartons / couche - 24 couches / palette - 96 cartons / palette

Palette Europe : 80*120*15

Hauteur palette produits finis + palette : 1.58 + 0.15 = 1.73 m

Conservation / Consignes :

CONGELE : A conserver à - 18°C – DDM 365 jours.

Ne pas recongeler un produit déjà décongelé.

Produits prêts à cuire, suggestion de cuisson 45 minutes à 175°C.