



FICHE TECHNIQUE

PRODUIT :

CRU
 CUIT
 SURGELE

TARTELETTE AUX MYRTILLES PATE PUR BEURRE



Une pâte sablée pur beurre garnie d'une crème pâtissière, de myrtilles et de nappage.

MISE EN ŒUVRE

Au four : Préchauffer votre four à 180 °C. Démouler la tartelette. Placer la tartelette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à mi-hauteur et laisser réchauffer environ 5 min.

Au réfrigérateur : Démouler la tartelette. Laisser la pendant 1 h en chambre froide entre 0°C et +4°C.

A consommer rapidement après ouverture.

COMPOSITION

myrtilles (26%), eau, farine de **blé**, préparation pour crème pâtissière [sucre, amidon modifié de pomme de terre, **lactose**, poudre de **lait** écrémé, graisse (coco), poudre de **lactosérum**, affermissants : E516, E450, gélifiants : E401, E410, E415, protéines de **lait**, émulsifiants : E472b, E472a, sel, sirop de glucose, colorant : E160a, arôme], **beurre** (8%), sucre glace [sucre, amidon de **froment**], nappage à l'abricot [sirop de glucose-fructose, sucre, eau, purée d'abricots 13%, gélifiant : E440, acidifiant : E330], **œufs** entiers, margarine végétale [huiles et graisses de palme* et de colza, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, arômes naturels], arôme naturel vanille bourbon [arôme naturel de vanille, caramel E150a].
* palme certifiée RSPO

CRITERES ORGANOLEPTIQUES		ALLERGENES	
Goût : Sucré, myrtille			
Odeur : Myrtille		Gluten de blé, lait, œufs.	
Texture : Moelleux		Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques et du soja.	
Aspect : Fruits noirs et brillants, pâte dorée			

CONDITIONNEMENT

Poids g	Dimension cm	Dimension carton mm	Unité / carton	Carton / couche	Couche / palette	Nombre de pièce/palette	Poids net de la palette (kg)
120	10	394x303x153	36	8	12	3 456	415
Poids net du carton (kg)		4,32				Poids brut de la palette (kg)	
Poids brut du carton (kg)		4,66				472	

TYPE DE PALETTE : 80/120

Type de conditionnement : dans une housse avec feuille intercalaire

Code Interne	Unité	Colis	Code Interne	Unité	Colis
3TMYR10		3760052392610			

Conforme à la directive CEE 89/109 relatif aux matières en contact avec des denrées alimentaires

Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à :

3 route des Pierres Blanches 19220 Saint Julien aux Bois 05 55 28 94 56	Service commercial : François RUZAFIA ☎ 06 61 33 76 04 ou @ f.ruzafa@patisserie-fabie.fr Service qualité : @ qualite@patisserie-fabie.fr
---	--



FICHE TECHNIQUE

PRODUIT :

CRU
 CUIT
 SURGELE

TARTELETTE AUX MYRTELLES PATE PUR BEURRE

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (FCDdu 22/09/2014, Règlement CE 2073/2005)		DECLARATION NUTRITIONNELLE moyenne pour 100g (Règlement 1169/2011)	
Flore aérobie à 30°C	100 000	Energie :	943 kJ / 225 kcal
Bacillus Cereus	100	Matières grasses (g) :	9,0
Levures moisissures	1 000	dont acides gras saturés (g) :	5,6
Escherichia Coli	10	Glucides (g) :	32
Staphylococques à coagulase	100	dont sucres (g) :	16
Salmonella	abs / 25g	Fibres alimentaires (g) :	1,5
Listeria monocytogenes	abs / 25g	Protéines (g) :	3,2
		Sel (g) :	0,25

CRITERES GEMRCN (version 1.3 - Août 2013)

	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle, en en classe élémentaire	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à	Personnes âgées en institution	
					Déjeuner	Diner
Grammage recommandé (g)	30-35	35-45	40-60	60-80	60-80	60-80
Fréquence recommandée pour le grammage ci-dessus	Pas de limitation	Pas de limitation	Pas de limitation	Pas de limitation	Pas de limitation	Pas de limitation

CONSERVATION - AUTRES

DMM	18 mois	T°C de conservation chez utilisateur :	-18°C (surgelé)
Durée de vie après ouverture :	48h entre 0°C et 4°C	Lieu de fabrication :	FRANCE
T°C stockage :	-18°C	Lieu de conditionnement :	FRANCE
T°C transport :	-18°C	Code emballeur :	EMB 19214 A

Utilisation fautive du produit : **en cas de rupture de la chaîne du froid, après décongélation consommer dans les 48h et conserver entre 0°C et 4°C**

OGM

Nos produits ne sont pas étiquetables comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives : CE n° 18299/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

IONISATION

Nous n'utilisons aucune matière première ionisée dans l'ensemble de notre production. Nos produits ne sont donc pas soumis aux obligations d'étiquetage prévues par la directive :

CE n° 99/2 du 22 février 1999 relative au rapprochement des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

MISE A JOUR			
Création de la fiche technique	21/12/2009	Fiche technique modifiée le	08/12/2016
Version	10 du 31/10/2016	Rédacteur	Service qualité

Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à :

3 route des Pierres Blanches 19220 Saint Julien aux Bois ☎ 05 55 28 94 56	Service commercial : François RUZAFIA ☎ 06 61 33 76 04 ou ✉ f.ruzafa@patisserie-fabie.fr Service qualité : ✉ qualite@patisserie-fabie.fr
---	--