Gamme :
Format individuel

Code article :
OIND00039

Paris Brest
- 85 g -

Code recette :
Date de création : 07/09/2016
Date de révision : 12/08/2020
N° de Version : **05**

photo non contractuelle

A - LISTE d'INGREDIENTS

Eau, **œufs** frais, **beurre**, praliné amande-noisette 9.9% (fruits secs [2.4% **noisettes**, 2.4% **amandes**], sucre, émulsifiant : lécithine de **soja**), farine de **blé**, sucre, **beurre** pâtissier, **amandes** effilées 4%, amidons modifiés de maïs et de pomme de terre, poudre de **lait** entier, lactosérum (**lait**), dextrose, **lait** écrémé en poudre, conservateurs : sorbate de potassium et acide lactique, sel, épaississants : alginate de sodium et carraghénanes, stabilisants : diphosphates et sulfate de calcium, amidon de maïs, matière grasse végétale (sal).

ALLERGENES

Contient : lait et dérivés, ovoproduits, gluten, soja, amandes, noisettes
Fabriqué dans un atelier utilisant : autres fruits à coque

OGM*

Ne contient aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)

IONISATION*

Ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement d'ionisation

** conformément aux réglementations en vigueur*

TARTEFRAIS SA - 9 rue Louis Rochet - 14700 FALAISE - Tèl : 02.31.40.79.10 - Fax : 02.31.40.79.11
Internet : www.tartefrais.com - email : commercial@tartefrais.com

B - CONTRAT DATE

➢ **DLC garantie entrepôt** 6 jours

C - CARACTERISTIQUES

➢ **Conditionnement** :
Conditionné sous atmosphère protectrice

➢ **Conservation :**
A conserver entre +1°C et +4°C

➢ **Valeurs nutritionnelles pour 100g :**

énergie (kcal)	334
énergie (kJ)	1390
matières grasses (g)	23
dont saturés (g)	11
glucides (g)	25
dont sucres (g)	16
fibres (g)	2,8
protéines (g)	5,4
sel (g)	0,30

D - DONNEES LOGISTIQUES

➢ **Dimensions de l'unité de vente**
L 18,4 x l 7,9 x h 5,9 cm
poids brut de l'unité de vente : 101 g

➢ **Dimensions du colis**
L 40 cm x l 30 cm x h 16 cm
poids brut du colis : 2,49 kg

➢ **Palettisation**
- nombre de pièces par colis 24
- nombre de colis par couche 8
- nombre de couches par palette 9
- nomvre de colis par palette 72
- nombre de pièces par palette 1728
- type de palette Europ

E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère	Cible*
- Listeria monocytogenes	*sécurité obligatoire*	absence dans 25g
- Salmonella	*sécurité volontaire*	absence dans 25g
- Staphylococcus aureus	*sécurité volontaire*	< 100 ufc/g
- Microorganismes à 30°C	*hygiène*	Rapport flore totale / flore lactique < 10
- Flore lactique	*hygiène*	
- Bacillus cereus	*hygiène*	< 100 ufc/g
- e.coli	*hygiène*	< 10 ufc/g

**selon 1 plan à 2 classes*

Signature Service Commercial
en validation des données marketing, B & D

Signature Responsable Qualité Système & Relations Clients
en validation des données A, C & E

L.THOMAS

TARTEFRAIS SA - 9 rue Louis Rochet - 14700 FALAISE - Tèl : 02.31.40.79.10 - Fax : 02.31.40.79.11
Internet : www.tartefrais.com - email : commercial@tartefrais.com