**Gamme :**
20 cm

# *Tarte Flan Noix de Coco*
## *- 500 g -*
## *pré-découpable x6, 8 ou 10 parts*

Code recette :
Date de création : 06/05/2011
Date de révision : 09/10/2020
N° de Version : **11**

*photo non contractuelle*

***Réalisé dans la tradition pâtissière***

✓*Produit frais, pas de décongélation ni de cuisson, praticité et rapidité de mise en œuvre.*

✓*La sécurité d'un emballage transparent thermo soudé.*

✓*Recette authentique fraîche.*

## A - LISTE d'INGREDIENTS

Eau, farine de **blé**, sucre, **beurre**, **oeufs** frais 6%, noix de coco râpée 5%, **lait** entier en poudre, amidon de maïs, amidons modifiés de maïs et de manioc, sel, arômes.

## ALLERGENES

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

## 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** 10 Jours

## C - CARACTERISTIQUES

➢ **Conditionnement** :
Emballage avec un sachet absorbeur d'oxygène : ne pas avaler

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

➢ **Valeurs nutritionnelles pour 100g** (valeurs obtenues par calcul)

| | |
|---|---|
| énergie (kcal) | 252 |
| énergie (kJ) | 1057 |
| matières grasses (g) | 12 |
| dont saturés (g) | 9,1 |
| glucides (g) | 31 |
| dont sucres (g) | 15 |
| fibres (g) | 1,6 |
| protéines (g) | 4,3 |
| sel (g) | 0,24 |

## D - DONNEES LOGISTIQUES

➢ **Dimensions de l'unité de vente**
Ø20 : L 22 x l 22 x h 5 cm
poids net de l'unité de vente : 500 g

➢ **Dimensions du colis**
Ø20x4 : L 45 x l 22.6 x h 11.4 cm
poids brut du colis : 2,340 kg

➢ **Palettisation**

| | |
|---|---|
| - nombre de pièces par colis | 4 |
| - nombre de colis par couche | 7 |
| - nombre de couches par palette | 10 |
| - nomvre de colis par palette | 70 |
| - nombre de pièces par palette | 280 |
| - type de palette | Europe |

➢ **Palettisation**

| | |
|---|---|
| Entier | 3 456 580 051 494 |
| Prédécoupé x6 | 3 456 580 208 553 |
| Prédécoupé x8 | 3 456 580 208 430 |
| Prédécoupé x10 | 3 456 580 208 423 |

➢ **Palettisation**

| | |
|---|---|
| Entier | 13 456 580 051 491 |
| Prédécoupé x6 | 13 456 580 208 550 |
| Prédécoupé x8 | 13 456 580 208 437 |
| Prédécoupé x10 | 13 456 580 208 420 |

## E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Germe | Critère au sens du règlement 2073/2005 | 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* | < 100 000 ufc/g |
| - E.coli | *hygiène* | < 10 ufc/g |
| - Bacillus cereus | *hygiène* | < 100 ufc/g |
| - Levures & Moisissures | *hygiène* | < 10 000 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*



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