

**Description :**

Une pâte sablée garnie d'une préparation de crème pâtissière aromatisée à l'amande amère. Prédécoupé en 12 parts. Elaboré au coeur du Pays Basque.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France

**Marque :** Brake Euro



**Calibre :** 840 g

**Conditionnement – calibre :** CT 6 PC 840 G

**Infos complémentaires :** Diamètre : 27 cm

**Type de poids :** Fixe

**Poids net de l'UMC (kg) :** 5,040

**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT

**Unité de facturation :** PC

**DLUO/DLC en jours :** 720

**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24h entre 0 et +4°C

**Etat du produit :** Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sortir le produit de l'emballage et laisser décongeler 5 heures en chambre froide positive.

**LES PLUS PRODUITS :**

Sans matière grasse hydrogénée. Grammage adapté aux recommandations du GEMRCN.

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.7	44.6	24	= 3.2	11.5	6.3	= 0.57	= 225	= -	303	1272

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** / **Classification :** Ni limité, ni encouragé

**INGREDIENTS :**

Eau, farine de blé, sucre, huiles et graisses végétales de palme, préparation pour crème pâtissière (sucre, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1209), lactosérum, lait écrémé en poudre, crème déshydratée, épaississant : alginate de sodium (E401), stabilisant : diphosphate tétrasodique (E450), colorant : bêta-carotène (E160a), arôme), oeufs entiers, poudre à lever : diphosphate disodique (E450), carbonate acide de sodium (E500), sel, arôme amande amère, colorant : bêta-carotène (E160a). Susceptible de contenir : soja et fruits à coque.

**Mat. Première principale (origine):** Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

**GARANTIES :**

**Microbiologie :** Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

**OGM :** Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) :** Lait, Oeuf, Gluten

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Fond de pâte sablée, recouvert d'une crème pâtissière aromatisée à l'amande amère, recouvert d'un chapeau de pâte sablée

**Goût :** Goût amande amère

**Texture :** Pâte sablée et crème pâtissière

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**Type de surgélation :** IQF

**Code EAN de l'UMC :** 3308650734465

**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-

**Dimensions carton en cm :** L 56,800 x l 28,800 x h 10,200

**Identification du fabricant :** EMB 64134A

Recette sans porc

**PALETISATION :**

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 190,100