



Tartelettes citron meringuées x5 pièces

Dénomination légale : **Tartelettes Citron Meringuées "à l'italienne" surgelées****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC)	485	g				
Poids brut Unité Commerciale (UC)	590	g				
Dimensions extérieures de l'UC	256	mm	47	mm	256	mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Tartelette Cit Ita 97.5G		5	97 g

Description

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux oeufs frais, meringue à l'italienne en forme de rose.
Surgelée.
Blancs d'oeufs issus de poules élevées en plein air.
Oeufs entiers issus de poules élevées au sol.

**Ingrédients**

Meringue 21%

Ingrédients : Sucre - OEUFS* frais 21% - Farine de BLE 16% - BEURRE concentré 11% - BEURRE 7% - Blancs d'OEUFS** 6% - Jus de citrons concentré 0,7% - Pulpes de citrons 0,5% - Gélifiant : pectines - Acidifiant : acide citrique - AMANDES en poudre - Amidon de maïs - Sel - Blancs d'OEUFS** en poudre 0,1% - Jus d'oranges concentré - Stabilisant : gomme xanthane - Extrait de citron.

Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide, du soja et d'autres fruits à coque.

*Oeufs de poules élevées au sol.

**Oeufs de poules élevées en plein air.

Conservation

Date Durabilité Minimale 18 mois

Mode de conservation : A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui)
: 24 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Fiche technique établie selon la réglementation européenne

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Rivière 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

Conseil d'utilisation

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler environ 4 heures à 4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes

TARTELETTE CIT ITA 97.5G	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	1724 kJ 412 kcal
Matières grasses	22 g
<i>dont acides gras saturés</i>	15 g
Glucides	47 g
<i>dont sucres</i>	33 g
Protéines	5,6 g
Sel	0,26 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

Fiche technique établie selon la réglementation européenne

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Rivièrelette 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	6			
Nombre de produits / colis	30			
Poids net du colis	2,91 kg			
Poids brut du colis	3,90 kg			
Dimensions du colis	543 mm	266 mm	156 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670991037			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	66			
Nombre d'UC / palette	396			
Nombre de produits / palette	1 980			
Poids net de la palette	192,1 kg			
Poids brut de la palette	282,4 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 866 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670991044			

Fiche technique établie selon la réglementation européenne

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Rivière 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100