

**MINI FOND DE TARTE SALÉ ROND**

CUIT - COOKED - CODIDO

SURGELÉ - FROZEN - CONGELADO

*Pâte à tarte salée et ronde – Round savory tart shell – Masa para tarta redonda salada***PRODUIT FABRIQUÉ EN ESPAGNE / MADE IN SPAIN/ PRODUCTO FABRICADO EN ESPAÑA /****PRODUTO FABRICADO EM ESPANHA****GAMME CATALOGUE**

Code article Item number Código artículo Código artigo	Code EAN EAN code Código EAN Código EAN	Dimensions Size Dimensiones Dimensões	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza Peso líquido por peça	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza Peso bruto por peça	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV Peças por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV Peso líquido por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV Peso bruto por UV
96992	3328859699204	Hauteur: 1,6 cm Diàmetre: 4 cm	7.5 +/- 0.5g	7,5 +/- 0,5g	245	1.715kg	2.134kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO

Composition (avec allergènes en MAJUSCULE) :

Ingrédients : tartelette (farine de blé (GLUTEN) 52%, beurre (LAIT) 25%, sirop de glucose, lactose (LAIT), sel 0,5%), revêtement (beurre de cacao 10%).

List of ingredients (allergens in CAPITAL type) :

Ingredients: tartlet (wheat flour (GLUTEN) 52%, butter (MILK) 25%, glucose syrup, lactose (MILK), salt 0,5%), coating (cocoa butter 10%).

Composición (con alérgenos en MAYÚSCULA) :

Ingredientes : tartaleta (harina de trigo (GLUTEN) 52%, mantequilla (LECHE) 25%, jarabe de glucosa, lactosa (LECHE), sal 0,5%), recubrimiento (manteca de cacao 10%).

Allergènes :

Contient : gluten, lait. / Peut contenir des traces de : soja, moutarde.

Contains : gluten, milk. / May contain traces of : soybean, mustard.

Contiene : gluten, leche. / Puede contener trazas de : soja, mostaza.



VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES / VALORES NUTRICIONAIS

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30 / De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011CE Art.30

	Pour / for / por 100g
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kj)	2105
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kcal)	506
Matière grasse / Fat / Grasas / Matéria gorda (g)	29.4
Dont acides gras saturé / Saturated fat acid / Ácidos grasos saturados / Ácidos gordos saturados (g)	19.28
Glucides / Carbohydrate / Carbohidratos / Carboidratos (g)	48.9
Dont sucre/ sugar/ azúcar / açúcar (g)	12.3
Protéines / Protids / Proteínas / Prótidos (g)	4.7
Sel / Salt / Sal / Sal (g)	0.52

INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM – IONIZACIÓN / INFORMAÇÕES OGM - IONIZAÇÃO

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM.

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não contém OGM nem advêm de produtos criados a partir de organismos geneticamente modificadas. Assim, os nossos produtos não estão obrigados a etiquetagem complementar de acordo com as regulamentações 1829/2003/CE e 1830/2003/CE relativas à etiquetagem de GN. Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não foram objeto de tratamentos de ionização.

INFORMATIONS EMBALLAGES / PACKAGING INFORMATION / INFORMACIÓN DE EMBALAJE / INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM

Matériaux d'emballage / Packaging materials / materiales de embalaje / materiais de embalagem	Emballage primaire (en contact direct avec le produit) / Primary packaging (in direct contact with the product) / Embalaje primario (en contacto directo con el producto) / Embalagem primária (em contato direto com o produto)		Emballage secondaire / Secondary packaging / embalaje secundario / embalagem secundária	
	Plateau	feuille	carton	
Matériau 1 / Material 1	APET	BOPP	carton	



**CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS
BACTERIOLÓGICOS / CRITÉRIOS BACTERIOLÓGICOS**

Germes / Germs / Gérmenes	Critères / Criteria / Criterios	Méthode / Method / Método
Germes d'hygiène		
Microorganismes 30°C	100 000 /g	NF EN ISO 4833
Germes de sécurité		
Staphylocoques Coagulase +	10 /g	NF V 08-057
Escherichia Coli	1 /g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella dans 25g	absence	MSRV validation ISO 16140
Listéria monocytogenes dans 25g	absence	Méthode chromogène Compass

**MODALITÉS DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON
STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO /
MODALIDADES DE CONSERVAÇÃO E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT: 12 MOIS / BEST BEFORE DATE: 12 MONTHS / LIMITE DE
CONSUMO: 12 MESES / LIMITE DE CONSUMO: 12 MESES

Transport à -18°C (l'arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3°C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C.

Transport at -18°C (the decree of July 10, 2008). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3°C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15°C.

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julho de 2008). Em caso de períodos curtos limitados às operações de manipulação nas operações de carga e descarga dos alimentos, pode-se tolerar, na superfície do alimento, um ligeiro aumento de temperatura. Quanto aos alimentos congelados, este aumento não poderá ultrapassar os 3°C, de forma a que a temperatura na superfície dos alimentos não ultrapasse os -15°C.

CONSEIL D'UTILISATION - ADVISE ON USE - CONSEJO DE UTILIZACIÓN - CONSELHO DE UTILIZAÇÃO:

PRODUIT SURGELÉ / FROZEN PRODUCT / PRODUCTO CONGELADO / PRODUTO CONGELADO

	Temps - Time - Tiempo - Tempo	Température - Temperature - Temperatura	Informations complémentaires si nécessaire - Additional information if necessary - Información complementaria en caso necesario - Informações complementares, se necessário
À décongeler Thaw Descongela A descongelar	30 minute(s) / minuto(s)	20-25 °C	
Après décongélation/cuisson, se conserve After thawing/ cooking, keeps Después de la descongelación /cocción, se conserva Após descongelação/cozedura, conserva-se	180 jour(s) / day(s) / día(s) / dia(s)	25 °C	Température ambiante Room temperature Temperatura ambiente

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ - DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT - NO CONGELAR EL
PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO - NÃO VOLTAR A CONGELAR O PRODUTO DEPOIS DE DESCONGELADO**



**INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA /
INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS**

Code article Item number Código artículo Código artigo	Dimension UV Box size Dimensión UV Dimensão UV	Cartons par couche Boxes per layer Cajas por capa Caixa por camada	Couche par palette Layers per pallet Capas por palé Camadas por palette	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por palé Caixas por palette	Unités par palette Units per pallet Unidades por palé Unidades por palette	Dimension palette Pallet size Dimensión palé Dimensão da palette	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por palée Peso bruto por palette
96992	Longueur : 350 cm Largeur : 260 cm Hauteur : 160 cm	9	9	81	19845	Longueur : 1200 cm Largeur : 800 cm Hauteur : 1770 cm	197kg

Distribué par / Distributed by / Distribuido por / Distribuído por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, France