



3105 1008 • TARTE NORMANDE AUX POMMES Prédéc x10



8 UV



750g / UV



27 cm



Surgelé

Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

- Une spécialité régionale reconnue et fédératrice
- Des pommes fraîches Granny
- Farine de blé Origine France
- Prédécoupe x10 parts : gain de temps et mise en œuvre simplifiée



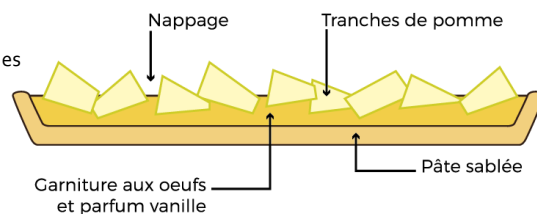
Date de mise à jour :
31/08/2017



DESCRIPTION PRODUIT

TARTE NORMANDE POMMES SURGELÉE Prédécoupée x10

Tarte composée d'une pâte sablée, garnie d'un appareil aux œufs parfumé à la vanille recouvert de lamelles de pommes fraîches.



COMPOSITION

Ingrédients

Pommes (34%) ; farine de **blé** ; sucre ; **œufs** entiers (11%) ; eau ; **lait** écrémé reconstitué ; matière grasse végétale de palme ; **beurre** pâtissier ; amidon modifié de pomme de terre ; sirop de glucose ; amidon de **blé** ; arômes vanille ; poudre à lever : diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel ; colorants : lutéine (E161b), extrait de paprika (E160c) (contient des **lactoprotéines**) ; carotènes (E160a) ; gélifiant : pectine (E440) ; acidifiant : acide citrique (E330).

Allergène

Contient : Gluten, Lait, Oeufs.

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Certification

IFS, BRC



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1123
Energie (kcal)	268
Matières grasses (g)	11,2
Dont acides gras saturés (g)	5,8
Glucides (g)	37,2
Dont sucres (g)	20,9
Protéines (g)	3,9
Sel (g)	0,30



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Au four

- Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7 pendant environ 10 minutes,
- Dès la sortie du congélateur de la tarte, enlevez le sachet transparent,
- Démoulez la tarte, placez la sur un plat allant au four,
- Laissez réchauffer pendant 15 à 20 minutes,
- Laissez-la refroidir 20 minutes avant de servir.



15-20 min / 210°C



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	Au réfrigérateur	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		-	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		-	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	Ø=277 / h=22	15
	Flow pack	Plastique (polypropylène)	-	5
Secondaire	Caisse Déc Wrap RHF Poire	Carton	567x285x116	441



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251513105004	03251513105011	03251513105035
Poids net (kg)	0,75	6,0	528
Poids brut (kg)	0,77	6,6	606
Lxlxh (mm)	276x276x24	575x290x108	1200x800x1890
Nombre d'UV	1	8	704

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	16	88*	704	1890
100*120	-	-	-	-	-

*Dont 24 colis dans la cheminée

CODE EMBALLEUR : 64134A