



4519 03 • LA TARTELETTE AU CITRON



27 UV



130g / UV



10 cm



Surgelé

Fabriquée à Rivesaltes, au cœur des Pyrénées Orientales

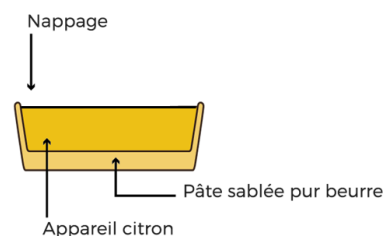
- Gamme « Pâtisseries fines »
- Moule à bord lisse
- Pâte sablée Pur Beurre



DESCRIPTION PRODUIT

TARTELETTE AU CITRON, CUITE, SURGELÉE

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil au citron et d'un nappage de finition.



COMPOSITION

Ingrédients

Sucre, œufs de poules élevées en plein air, farine de blé, beurre 13,7%, jus de citron reconstitué 12,2%, eau, amidon de maïs, sel, gélifiant: pectines (E440).

Allergène

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)	1494*
Energie (kcal)	357*
Matières grasses (g)	16*
Dont acides gras saturés (g)	9,7*
Glucides (g)	46*
Dont sucres (g)	29*
Protéines (g)	5,6*
Sel (g)	0,17*

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj / 2000kcal)

*Valeurs obtenues par calcul



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat de service.
La Laisser décongeler pendant environ 2h à +4°C.



2 heures à +4°C



5 minutes à 150°C

Au FOUR

Préchauffer le four à 150°C.
Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat allant au four.
La réchauffer pendant 5 minutes à mi-hauteur.
La laisser reposer 8 minutes avant de servir.



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		24 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Semelle rainée	Carton	380x250x20	47
	Plateaux d'alvéoles	Apet	299 x 394 x 48	54
	Moule lisse	Aluminium	Ø=109 h=20	2.3
Secondaire	Caisse	Carton	398 x 303 x 116	243



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251514519992	03251514519077	03251514519091
Poids net (kg)	0,130	3,510	421,2
Poids brut (kg)	0,132	4,036	510,885
LxIxh (mm)	D109	398x303x116	800x1200x1890
Nombre d'UV	1	27	3240

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	8	15	120	3240	1890
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 66164 D

