



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 31/08/2021



## Tarte 3 fromages en bande sans entame 1 kg

Référence : 41 300

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Précuite. 33,4 x 12,5 cm. Œufs frais, fromage blanc, emmental, edam, fromage italien, crème fraîche. Carton de 8 pièces, soit 8 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	tarte aux 3 fromages (fromage blanc, emmental, mozzarella) surgelée
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Précuit
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 8 kg.
<b>Code douanier</b>	19059080
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 49.060.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Union Europ. - Suisse

### Atouts

- **Atouts** • Produit cuit, rapidité de mise en œuvre.
- Belle tenue après restitution et découpe facile pour plus de praticité.
- Produit en bande sans entame permettant d'adapter les portions à votre clientèle et de varier les découpes.



## Composition

**Liste des ingrédients** eau, farine de BLE, OEUFS entiers, FROMAGE blanc 5,3%, EMMENTAL 5,2%, EDAM 3,6%, amidon transformé, LACTOSE et protéine de LAIT, BEURRE, huile de colza, FROMAGE de type italien 0,8%, CREME fraiche, sel, poudre à lever : E 450i et E 500ii - amidon de BLE, muscade, poivre.

**Absence de composants spécifiques** Sans alcool , Sans porc , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme

**Liste des allergènes** Lait , Gluten , Oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde , Traces de mollusques

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Sans décongélation, sur grille, au four mixte à 150/170°C température stabilisée. Finir à chaleur sèche.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
199	835	8,6	3,9	22	2,9	0,8	8	0,75
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,93	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	Entrée féculent < ou = 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	90	Non soumis à fréquence

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** Garniture 70%, pâte 30%

**Critères bactériologiques** Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g  
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g  
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g  
Salmonelle : m = abs/25g  
Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g  
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Tarte 3 fromages en bande sans entame 1 kg

Référence : 41 300

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,125	Colis		
Pièce unit		0,125	Colis		
Colis	8	1	Colis	400 x 279 x 132	3661987002981
Couche	64	8	Colis		
Palette	640	96	Colis	1 200 x 800 x 1 470	

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.