



Mini tartelettes apéritives x 96 - 1,536 kg

Référence : 54 733



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuites. 4 saveurs : quiche lorraine, mini pizza, clafoutis chèvre-tomate, clafoutis saumon-saumon fumé.
Dénomination réglementaire :	Mini quiches cuites : Fond de pâte garnie d'une préparation de poitrine fumée et d'emmental Mini pizzas cuites : Fond de pâte garnie d'une préparation de tomate, olives noires et d'emmental Mini clafoutis chèvre / tomates cuites : Préparation pâtissière salée au fromage de chèvre et tomates. Mini clafoutis aux 2 saumons cuites : Préparation pâtissière
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,536 kg.
Code douanier	19059080
Estampille sanitaire	FR 62.108.100 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Finlande - Grande-Bretagne - Irlande - Italie - Pays-Bas - Belgique - France - Portugal - Grèce



Composition

Liste des ingrédients Mini quiches : Eau, farine de BLE, ŒUF (15,3%), EMMENTAL (13,7%) (anti-agglomérant : féculé de pomme de terre), poitrine fumée (10,2%) (viande de porc (origine UE), eau, sel, antioxydant : E301, conservateur : E250-E252, fumée naturelle), huile de tournesol, CREME (stabilisant : carraghénanes), poudre de LAIT écrémé, amidon de maïs, curcuma, sel, farine de riz, levure chimique, poivre blanc, muscade.

Mini pizzas : Tomates concassées (34%) (tomate, jus de tomate, sel, acide citrique), farine de BLE, eau, ŒUF, oignons, huile de tournesol, EMMENTAL (anti-agglomérant : féculé de pomme de terre) (4.5%), olives noires (4,5%) (eau, sel), tomate marinée (tomates, huile de colza, sel, origan, ail), huile d'olive, sauce tomate (tomate, concentré de tomate, huile de tournesol, sel, sucre, oignon), fibre de bambou, poudre de LAIT écrémé, basilic, ail, sel, amidon de maïs, farine de riz, curcuma, levure chimique, sucre, poivre blanc.

Mini clafoutis chèvre / tomate : Eau, ŒUF, fromage de CHEVRE (13,5%), CREME (stabilisant : carraghénanes), farine de BLE, EMMENTAL (anti-agglomérant : féculé de pomme de terre), poudre de LAIT écrémé, amidon de pomme de terre, sel, tomate rissoyée (tomate, huile d'olive) (1.1%), huile de tournesol, basilic, farine de riz, sucre, amidon de maïs, ail, poivre blanc.

Mini clafoutis aux 2 saumons : Eau, ŒUF, SAUMON Keta du Pacifique (15.4%), CREME (stabilisant : carraghénanes), farine de BLE, saumon fumé (SAUMON Atlantique salmo salar, sel, sucre) (6.2%), AMANDES, épinard, poudre de LAIT écrémé, amidon de pomme de terre, sel, huile de tournesol, farine de riz, sucre, ail, poivre blanc, amidon de maïs.

Absence de composants spécifiques Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Sans huile de palme , Sans alcool , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Poisson

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sur tôle à pâtisserie, remise en température au four mixte à 150°C température stabilisée. Cuisson jusqu'à petite coloration, 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							
240	1 002	14	3,1	19	2	2	8,5	0,9
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



Rapport P/L	0,61	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	Cocktail
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 300000 ufc/g ; M = 3000000 ufc/g
	Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
	E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
	Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g ; M = 300 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25g ; M = abs/25g	

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,016	0,01	Colis		
kg	1	0,651	Colis		
Colis	1,536	1	Colis	378 x 188 x 117	3452450004782
Couche	18,432	12	Colis		
Palette	294,912	192	Colis	1 200 x 800 x 1 850	

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