



Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Référence : 57 499

**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte sablée, pommes.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie surgelée composée de pâte garnie de pommes fraîches
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 10 de 0,75 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Tarte aux pommes pré-découpée : idéale pour une mise en place express de vos buffets de desserts
 - Part de 75 g pour une maîtrise parfaite de votre coût portion



PassionFroid
groupe pomona

Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Référence : 57 499

Composition

Liste des ingrédients pommes 62% - farine de BLE - sucre - graisse végétale de palme - eau - BEURRE concentré - sirop de glucose - amidon transformé de maïs - sel - fibre de BLE - gélifiants : pectines, carraghénanes - antioxydant : acide citrique.

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

Liste des allergènes Lait , Gluten , Traces d'arachide , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation à 0+3°C hors de l'emballage d'origine. Possibilité de la servir tiède.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

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							
223	935	9,8	4,9	31	17	1,8	1,8	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	1	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
Listeria : m = abs/25g
Salmonelle : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Référence : 57 499

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,75	1	Pièce unit		3187670011097
kg		1,333	Pièce unit		
Colis		10	Pièce unit	540 x 264 x 158	13187670011094
Couche		60	Pièce unit		
Palette	495	660	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 888	13187670010004

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