Tartelette au citron 80 g Symphonie Pasquier

Article : 84020

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Tartelettes Citron surgelées
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Ø 9 cm. Pâte pur beurre, crème au citron pur beurre aux œufs frais. Boîte de 10 pièces, soit 0,8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Boite de 0.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Sucre - OEUFS - Farine de BLE - BEURRE concentré - BEURRE - Sirop de glucose - Jus de citrons concentré 0,7% - Pulpes de citrons 0,6% - Gélifiants : pectines, alginate de sodium - Acidifiant : acide citrique - AMANDES en poudre - Amidon - Sel - Jus d'oranges concentré - Extrait de citron.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Jus de citrons concentré	Espagne, Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 80]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tartelette au citron 80 g Symphonie Pasquier

Article : 84020

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	69 mm
Largeur de l'unité de consommation	256 mm		

Atouts

Atout : La tartelette au citron, une recette reconnue et appréciée de vos clients : un incontournable de votre carte des desserts
Tenue parfaite de la crème au citron à la surgélation et saveur préservée
Produit cuit, prêt à l'emploi, ne nécessitant qu'une simple décongélation en chambre froide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 48 heures à 4°C

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C. Déconditionner avant décongélation pour éviter que le plastique se colle sur le produit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,785	428	26	17	41	25	1.9	5.6	0.28

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tartelette au citron 80 g Symphonie Pasquier

Article : 84020

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	19.2	0	24	Boite	6		
Pièce unitaire	0.08	0	0.1	Boite			
Colis	3.2	4.1	4	Boite		543x266x156	13187670000135
Palette	211.2	295.6	264	Boite	66	1200x800x1866	13187670000753
Boite	0.8	0.94	1	Boite		256x256x69	3187670000121

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur