



Tartelettes assorties 70 et 85 g

Référence : 163 452

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Prêt à l'emploi. Ø 8,8 cm. Pâte sablée. 4 saveurs : abricot 85 g, fruits rouges 85 g, poire amandes 70 g, citron 70 g. Carton de 60 pièces, soit 4,65 kg.
Dénomination réglementaire :	Assortiment de 4 tartelettes composées de pâte sablée et recouvert de différents fruits ou de crème, congelé
Type de produit	Congelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 4,65 kg.
Code douanier	19059070
Stampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Pays-Bas
Origine de la matière première principale	Union Europ.

Atouts

- Assortiment de tartelettes pour varier les desserts
- Des recettes gourmandes, pouvant être personnalisées avec de multiples produits : crème anglaise, chantilly, coulis de fruits, boule de glace,...

Composition

Liste des ingrédients	<p>Tartelette citron sucre, eau, farine de BLE, jus de citron 9%, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), jaune d'OEUF, OEUF, sirop de glucose, amidon modifié de pomme de terre, CREME, LAIT écrémé en poudre, dextrose, sel, colorants: betacarotène;riboflavine, LAIT écrémé, protéines de LAIT, amidon de BLE, LAIT en poudre, gélifiants: pectine de maïs;carraghénane, acidifiant: acide citrique, épaississant: alginate de sodium, stabilisant: sels métalliques de diphosphates, LACTOSE, arôme naturel de vanille, émulsifiant: acide acétique d' esters de mono et diglycérides.</p> <p>Tartelette abricot abricot 55%, farine de BLE, sucre, eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), pomme,OEUF, sirop de glucose, amidon modifié de maïs, acidifiant: acide citrique, sel, gélifiant: pectine de citron, dextrose, colorant: betacarotène, arôme naturel de vanille.</p> <p>Tartelette fruits rouges fruits rouges 41%(groseille, cassis, framboise, mûre, myrtilles), farine de BLE, eau, sucre, huiles et graisses végétales (palme, colza), OEUF, sirop de glucose, amidon modifié de pomme de terre, LACTOSERUM en poudre, CREME, LAIT écrémé, protéines de LAIT, épaississant: alginate de sodium, stabilisant: sels métalliques de diphosphates, extrait de plantes (curcuma, carottes), gélifiants: pectine de citron; carraghénane, acidifiant: acide citrique, dextrose, colorant: betacarotène, arôme naturel de vanille.</p> <p>Tartelette poire AMANDE poire 29%, sucre, eau, farine de BLE, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), AMANDE 6%), OEUF, fèves de SOJA, sirop de glucose, amidon modifié de pomme de terre, légumineuses, LACTOSERUM en poudre, arômes naturels (vanille,AMANDE amère), graines d'abricots, colorant: betacarotène, sel, protéines de LAIT, épaississant: alginate de sodium, stabilisant: sels métalliques de diphosphates, extrait de plantes (curcuma, carottes), vergeoise, acidifiant: acide citrique, gélifiant: pectine de citron, dextrose.</p>
Absence de composants spécifiques	Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans porc
Liste des allergènes	Fruit à coque , Oeuf , Gluten , Soja , Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Décongélation à 0+3° C en chambre froide entre 3h et 4h avant utilisation hors de son emballage d'origine.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3° C et à consommer dans les 3 jours 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							
245	1 028	9,1	3,8	37,2	23,4	1,4	2,8	0,4
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,31	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		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	77,5	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 10 000 ufc/g Listeria : m = abs/25g Salmonelle : m = abs/25g E. COLI : m = 10 ufc/g Staphylocoques : m = 100 ufc/g Bacillus cereus : m = 100 ufc/g Levures : m = 1 000 ufc/g Moisissures : m = 1 000 ufc/g
----------------------------------	--

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,017	Colis		
kg		0,215	Colis		
Colis	4,65	1	Colis	482 x 292 x 115	
Couche		6	Colis		
Palette		78	Colis		

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