



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 :** Tarte au fruit de la passion surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Ø 27 cm. Pâte sablée pur beurre, garniture fruit de la passion, nappage et pépins de passion.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.850 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre ; farine de BLE ; OEUFS issus de poules élevées en plein air ; LAIT écrémé reconstitué ; eau ; purée de fruits de la passion (fruits de la passion ; sucre) 7,10% ; graisse végétale de palme ; BEURRE pâtissier ; purée concentrée de fruits de la passion (jus concentré de fruits de la passion ; eau ; sucre ; purée d'abricots ; jus de citron) 3,71% ; purée de mangues 1,85% ; amidon modifié de maïs ; concentré (carotte et potiron) ; jus concentré de citron ; amidon modifié de pomme de terre ; pépins de fruits de la passion 0,30% ; poudre à lever : diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel ; arôme naturel de passion ; gélifiant: pectines (E440).
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
purée de fruit de la passion	Pérou
purée concentré de fruits de la passion	Pérou
Purée de mangue	Inde

** 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) : 64]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 30/04/2024 15:14

N° de version : 3.7

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

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

Atouts

Atout : Une tarte gourmande au fruit de la passion, réalisée avec de bons ingrédients
Un produit prêt à l'emploi, présenté entier, permettant d'adapter les portions en fonction des convives

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48 heures au réfrigérateur

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C entre 3 et 4 heures, sans l'emballage d'origine et placer sur un plat de service.

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							
1,338	319	14	7.7	44	28	1.2	4.3	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Beurre, Palme

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	13.6	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	1.7	1.89	2	Pièce unitaire		304x292x66	03251516162011
Palette	448.8	524.69	528	Pièce unitaire	264	1200x800x1998	3251516162035
Pièce unitaire	0.85	0.873	1	Pièce unitaire			3251516162004