



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 aux framboises pur beurre, napée, cuite et surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. Ø 27 cm. Pâte sablée pur beurre, compotée de framboise, framboises Héritages entières, nappage. Farine, sucre et œufs de poules élevées en plein air origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.880 kg
Liste des ingrédients :	Framboises 38.8% ; sucre ; farine de blé ; eau ; beurre pâtissier 5,2% ; purée de framboises 3,7% ; sirop d eglucose ; oeufs entiers ; gélifiant : pectine (E440) ; jus concentré de citron ; poudre à lever : diphosphates(E450), carbonates de sodium (E500) ; sel
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Framboises	Bulgarie, Chili, Serbie
Sucre	France
Farine de BLE	France

** 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]
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, Sans huile de palme, Pur beurre
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 Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	270 système métrique		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
 Un produit de fabrication française
 Une recette élaborée avec de bons ingrédients (farine de blé origine France, framboise Héritage) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants, sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 24 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre : Avec décongélation, retirer le support de cuisson, mettre sur grille en chambre froide positive 0+3°C. | Avec ou sans décongélation, retirer le support de cuisson, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C.

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							
972	231	6.3	4	39	24	3.8	2.7	0.29

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.43

Type de matières grasses : Beurre

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	14.08	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	1.76	1.95	2	Pièce unitaire		304x292x88	13061432105484
Palette	295.68	359.824	336	Pièce unitaire	168	1200x800x1998	3061432109089
Pièce unitaire	0.88	0.901	1	Pièce unitaire			3061432105487