



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 citron meringuée pur beurre, cuite, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Fond de pâte sucrée pur beurre, garni d'un appareil au citron pur beurre, meringue décor spatulé. Œufs de poules élevées en plein air. Farine et sucre origine France. Jus de citron de Sicile.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Sucre, farine de BLE, jus reconstitué de citron 14%, ŒUFS de poules élevées en plein air 14%, BEURRE 13%, eau, blancs d'ŒUFS de poules élevées en plein air 7%, amidons modifiés de maïs, épaississant : gomme xanthane.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
sucre	France
Farine de blé	France
Œufs entier issus de poules élevées en plein air	Union Europ.

** 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) : 66]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, 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
Diamètres de l'unité de consommation	27 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 (œufs frais issus de poules élevées en plein air, farine de blé et sucre origine France, jus de citron de Sicile) 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 - 48 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre : Décongélation à 0+3°C pendant 4 heures minimum avant utilisation et sortir en fonction des besoins.

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							
1,380	329	15	9.1	53	37	1	5.1	0.08

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.34

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	32	0	32	Pièce unitaire	8		
Colis	4	4.915	4	Pièce unitaire		311x297x262	13061432105491
Palette	192	0	192	Pièce unitaire	48	1200x800x1758	3061432105609
Pièce unitaire	1	1.137	1	Pièce unitaire		289x289x68	3061432105494