



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 pommes pur beurre issue de l'agriculture biologique cuitesurgelée, prédécoupée.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Pâte sablée pur beurre, garniture à la pomme et tranches de pommes. Farine, œufs et pomme origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.850 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Pommes* 63,2% ; farine de BLE* ; sucre de canne* ; BEURRE* 6% ; ŒUFS entiers* ; sucre glace* ; eau ; amidon de BLE* ; sirop de glucose* ; gélifiant : pectine ; poudre de LAIT écrémé* ; sel ; antioxydant : acide ascorbique ; acidifiant : acide citrique. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Œufs : codification du mode d'élevage :	0 - Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pommes	France
pommes pour compote	France
farine de blé	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, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio
Bio AB : Non
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 issus de l'Agriculture Biologique (œufs issus de poules élevées en plein air, farine de blé et pomme origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et 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 : Sans décongélation, retirer le film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C. | Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive.

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							
915	218	6.8	4.2	35	19	2.6	2.8	0.24

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.41

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	20.4	0	24	Pièce unitaire	4		
Pièce unitaire	0.85	0.872	1	Pièce unitaire			3061432105500
Colis	5.1	0	6	Pièce unitaire		572x289x103	13061432105507
Palette	469.2	506.3	552	Pièce unitaire	92	1200x800x1901	3061432105623