



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 :	Tartelette au chocolat pur beurre, cuite, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 9 cm. Pâte sablée pur beurre, crème au chocolat, nappage. Farine de blé, crème et sucre origine France. Carton de 27 pièces, soit 2,43 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.430 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Farine de BLE, BEURRE 16%, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille) 14%, CREME, sucre, OEUFS entiers issus de poules élevées en plein air, sirop de glucose déshydraté, eau, poudre de LAIT écrémé, gélifiant : pectine, jus concentré de citron.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de BLE	France
BEURRE 82% MG	France, Allemagne, Irlande
Chocolat noir (pâte de cacao, sucre, lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille)	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) : 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 Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	9 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, crème et sucre origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, 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 en chambre froide à 0+3°C pendant 4 heures. Déconditionner avant décongélation.

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							
1,892	453	26	17	48	25	2.7	5.6	0.1

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22
 Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre
 Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
 Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 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	19.44	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.09	0	0.04	Colis			
Plateau	0.81	0	0.33	Colis			
Colis	2.43	2.937	1	Colis		398x303x116	3061432105180
Palette	291.6	0	120	Colis	120	1200x800x1890	3061432109034
Pièce	0.09	0	0.04	Colis			