



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 myrtilles pur beurre, napée, cuite, surgelée.

Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Ø 27 cm (avec moule). Pâte sablée pur beurre, crème pâtissière, myrtilles sauvages, nappage neutre. Farine, sucre, œufs de poules élevées en plein air et crème origine France.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.060 kg

Liste des ingrédients : Myrtilles 28%, eau, farine de BLE, sucre, BEURRE 5,6%, poudre de LAIT écrémé, OEUFS entiers de poules élevées en plein air, amidon modifié de maïs, CREME, gélifiant : pectines, sel, jus concentré de citron, arôme naturel de myrtille, colorant : carotènes.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
myrtilles	Biélorussie, Estonie, Lituanie, Pologne
eau	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]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 10:09

N° de version : 3.5

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 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

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, sucre, crème origine France, myrtilles sauvages) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, 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							
899	214	6.8	4.3	34	20	1.9	3.2	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Autres 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	25.44	0	24	Pièce unitaire	4		
Pièce unitaire	1.06	1.081	1	Pièce unitaire			3061432105456
Colis	6.36	0	6	Pièce unitaire		567x288x109	13061432105453
Palette	559.68	0	528	Pièce unitaire	88	1200x800x1894	3061432109041