



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, cuite et surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Ø 31 cm. Pâte feuilletée pur beurre, compote de pommes, pommes Val de Loire. Décor nappage et cassonade.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Pièce unitaire de 1.350 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Catégorie Beurre Doux
- Liste des ingrédients :** Pommes origine Val de Loire 59%, compote de pommes (pommes origine Val de Loire 14,1%*, sucre) 16%, farine de BLE, beurre (LAIT) 4,8%, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), eau, sucre, cassonade, sel.
*% exprimé par rapport au produit fini.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pomme_origine Val de Loire	France
Compote de pommes_Pommes origine Val de Loire_Transformé en UE	France
Farine de blé_Transformé en France	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) : 49]

Tarte aux pommes Val de Loire pur beurre 1,35 kg Bon-et-Engagé

Article : 232034

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Oeuf

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	310 système métrique (+/- 10mm)		

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 (pommes origine Val de Loire) 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

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, retirer le support en aluminium et/ou film plastique, 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							
762	182	6	4	29	20	1.9	1.8	0.26

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

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	24.3	0	18	Pièce unitaire	6		
Colis	4.05	4.14	3	Pièce unitaire		362x362x114	13061432105521
Palette	315.9	0	234	Pièce unitaire	78	1200x800x1650	3061432105647
Pièce unitaire	1.35	1.38	1	Pièce unitaire			3061432105524