



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 noix de coco, prédécoupée 10 parts, cuite et surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Ø 24,5 cm. Fond de pâte sucré, recouvert d'une crème noix de coco. Farine de blé origine France.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IWP
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.750 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE, eau, noix de coco râpée 16,8%, sucre, blanc d'OEUFS, crème liquide stérilisée (crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes), graisse de palme durable, OEUFS entiers, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de BLE	France
Eau	France
Noix de coco râpée	Hors UE

** 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]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/12/2022 10:05

N° de version : 3.1

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

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

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	245 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 origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et sans coco/coprah, huile de palme issue de filière durable

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24h entre 0 et 3°C

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 180°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							
1,558	372	21	16	38	19	4.3	5.8	0.19

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme

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	45	0	60	Pièce unitaire	6		
Colis	7.5	7.69	10	Pièce unitaire		537x272x178	13061432105569
Palette	405	415.26	540	Pièce unitaire	54	1200x800x1770	23061432105566
Pièce unitaire	0.75	0.79	1	Pièce unitaire			3061432105562