



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 14 cm. Pâte feuilletée pur beurre, pommes en quartiers origine Val de Loire, nappage et cassonade. Carton de 16 pièces, soit 2,16 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.160 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Pommes origine Val-de-Loire 57,2%, farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT) 11,9%, eau, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), cassonade, sucre, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes fraîches	France
Farine de blé	France
Beurre doux 82%MG (frais ou congelé)	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 fine aux pommes Val de Loire pur beurre 135 g Bon&Engagé

Article : 232058

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

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, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 Knäckebröt, 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	140 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 (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 - A conserver à 0-3°C et à utiliser dans les 24 heures

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille, au four mixte à 180°/200°C, température stabilisée, finir en chaleur sèche pour apporter de la croustillance à la pâte.

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							
1,211	289	15	10	33	15	2.7	3.3	0.59

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 3/20 maxi
adolescents, adultes en métropole :

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	17.28	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.135	0.147	0.06	Colis			
Colis	2.16	2.554	1	Colis		398x298x115	3061432105425
Palette	241.92	286.048	112	Colis	112	1200x800x1780	3061432107788