



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 :	Tartelettes saveur crème brûlée surgelées
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pâte sucrée garnie de crème saveur « crème brûlée ». Boîte de 10 pièces, soit 800 g.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Boite de 0.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Farine de BLE - Sucre - LAIT entier - Jaune d'OEUFS - BEURRE concentré - BEURRE - Sirop de glucose - OEUFS - Huile de colza - Cassonade 0,7% - Sucre caramélisé - AMANDES en poudre - Amidon - Caramel 0,2% (sucre, eau) - Gélifiants : pectines, carraghénanes, alginate de sodium - Sel - Arôme naturel de vanille 0,1% - Dextrose - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - Acidifiant : acide citrique. Ce produit contient du BLE, du LAIT, des OEUFS, du BEURRE et des AMANDES. Ce produit a pu être en contact avec du soja et d'autres fruits à coque.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de blé	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) : 80]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 11:54

N° de version : 1.11

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

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	70 mm
Largeur de l'unité de consommation	256 mm		

Atouts

Atout : Produit cuit, prêt à l'emploi, ne nécessitant qu'une simple décongélation en chambre froide

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48 heures à 4°C

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C, prendre au fur et à mesure des besoins. | Sans décongélation défaire du support d'origine, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 180°C 3 minutes, pour donner 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							
1,763	423	27	14	41	23	1	5.1	0.22

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Maïs

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
Boîte	0.8	0.93	1	Boîte			3187671044001
Colis	3.2	4.1	4	Boîte		543x266x156	13187670992638
Couche	19.2	0	24	Boîte	6		
Palette	211.2	295.6	264	Boîte	66	1200x800x1866	13187670992645
Pièce unitaire	0.08	0	0.1	Boîte			