



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 grillée à la cerise surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pâte feuilletée garnie de 42% de cerises. Carton de 8 pièces, soit 5,76 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.720 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Cerises 42% - Farine de BLE - Sucre - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - OEUFS - Amidon transformé - Graisse végétale de palme - Sirop de glucose - Levure - Sel - Gélifiants : pectine, agar-agar - Protéines de LAIT - Acidifiants : acide citrique, citrate de sodium. Ce produit contient du BLE, du LAIT, du BEURRE et des OEUFS. Ce produit a pu être en contact avec des fruits à coque.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cerises	Pologne, Serbie

** 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

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/02/2023 18:21

N° de version : 1.12

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

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	27 mm
Largeur de l'unité de consommation	290 mm		

Atouts

Atout : Une tarte prédécoupée en 10 parts de 72 g, idéale pour une mise en oeuvre rapide, et respectant les critères du GEMRCN
Tarte pré-découpée : idéale pour une mise en place express de vos buffets de desserts

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24 heures à 4°C

Mise en oeuvre : 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, pendant 4 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							
1,115	265	9.1	5.7	41	22	1.2	3.3	0.32

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Beurre, Maïs, Palme

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
Pièce unitaire	0.72	0.74	1	Pièce unitaire			3187670043937
Colis	5.76	6.29	8	Pièce unitaire		540x264x158	13187670023660
Couche	34.56	0	48	Pièce unitaire	6		
Palette	380.16	0	528	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187670023677