





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Tarte normande aux pommes surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Ø 29 cm. Pâte garnie de crème façon normande aux œufs, 40% de pommes fraîches.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.720 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Pommes 41% - Farine de BLE - Sucre - OEUFS - Graisse végétale de palme - Eau - LAIT en poudre entier reconstitué - BEURRE concentré - Amidon - Sel - Fibre de BLE - Arôme naturel de vanille.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes	France

\*\* 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 23/02/2024 16:14

N° de version : 10.1

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

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

**Labels :** RSPO Segregated

**Bio AB :**

**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 Knäckebröt, 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 recette gourmande et classique de la pâtisserie française  
Des parts de 72 g, un grammage adapté aux recommandations du GEMRCN

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 48 heures à 4°C

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur grille, retirer le support en aluminium ou film plastique, au four mixte à 150/170°C température stabilisée. Finir à chaleur sèche.

## 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							
1,143	273	13	7	36	20	1.5	2.9	0.21

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.22

**Type de matières grasses :** Beurre, 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			3187670043883
Colis	7.2	7.4	10	Pièce unitaire		540x264x158	13187670040520
Couche	43.2	0	60	Pièce unitaire	6		
Palette	475.2	488.4	660	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187670040537