



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Tarte citron meringuée 'à l'italienne' surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Ø 25,6 cm. Pâte sablée, crème citron aux œufs frais, meringue italienne en forme de rose.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Meringue 18% Ingrédients : Sucre - OEUFS - Farine de BLE - Graisse végétale de palme - Blancs d'OEUFS - Jus de citrons concentré 0,8% - Pulpes de citrons 0,6% - Gélifiant : pectines - Acidifiant : acide citrique - Jus d'oranges concentré - Blancs d'OEUFS en poudre - Stabilisant : gomme xanthane - Extrait de citron.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Sucre	France
Jus de citrons concentré	Espagne, Italie

\*\* 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) :** 360

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 09/01/2024 17:30**

**N° de version : 3.11**

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

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait

**Composants spécifiques :** 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 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	47 mm
Largeur de l'unité de consommation	256 mm		

## Atouts

**Atout :** Retrouvez toute la gourmandise et la légèreté de la tarte au citron meringuée dans ce dessert !

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24 heures à 4°C

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, au four chaleur sèche sur grille à 175/185°C température stabilisée, pendant 4 minutes, cela permet de redonner 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							
1,611	384	19	9.1	49	35	1	5.7	0.14

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

Rapport P/L : 0.30

Type de matières grasses : 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	0.9	1.005	1	Pièce unitaire		256x256x47	3187670043913
Colis	2.7	3.56	3	Pièce unitaire		288x266x158	13187670023622
Couche	32.4	0	36	Pièce unitaire	12		
Palette	356.4	0	396	Pièce unitaire	132	1200x800x1888	13187670023639