



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 aux abricots et amande, pur beurre, cuite et surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Ø 28 cm. Pâte feuilletée pur beurre, crème pâtissière à base d'amandes, de beurre et d'œufs entiers de poules élevées en plein air, garnie d'oreillons d'abricots. Farine et sucre origine France.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IWP
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.850 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Oreillons d'abricots au sirop égouttés (abricots, eau, sucre) (46%), farine de blé (GLUTEN), eau, beurre (LAIT) (10%), poudre d'amande (FRUITS A COQUE) (5%), sucre, OEUFS entiers issus de poules élevées en plein air, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié, lactosérum (LAIT), poudre de LAIT entier, arôme naturel vanille, extrait de carotte), sel, poudres à lever (carbonates de sodium, citrates de sodium).
	Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit, la présence exceptionnelle d'un noyau ou partie de celui-ci n'est pas exclue.
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Oreillons d'abricots au sirop	Grèce, Maroc
Farine de blé	France
Eau	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) : 49]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 547

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

**Traces d'allergènes :** Soja

**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 :** 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
Diamètres de l'unité de consommation	260 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h entre 0 et 3 °C

**Mise en œuvre :** Avec ou sans décongélation, déloger de son support aluminium, sur grille au four à 180°/200°C, chaleur sèche, pendant 6 minutes pour apporter de la croustillance à la pâte et de la brillance.

## 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							
1,097	262	14	7.5	28	15	2.1	4.3	0.42

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

## 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	0.85	0.873	1	Pièce unitaire		260x260x35	3061432115509
Colis	5.1	5.73	6	Pièce unitaire		580x293x113	13061432115506
Couche	20.4	0	24	Pièce unitaire	4		
Palette	285.6	346	336	Pièce unitaire	56	1200x800x1750	23061432115503