



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 salé saumon et aux brocoli, surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Ø 28,8 cm. Pâte brisée, œufs entiers, brocolis, crème fraîche, saumon fumé, saumon cuit. Carton de 3 pièces, soit 4,35 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Bloc
Etat de préparation :	Congelé
Conditionnement :	Colis de 4.350 kg
Liste des ingrédients :	OEUFS entiers frais, farine de BLE, brocolis 16%, crème fraîche (LAIT), saumon fumé 8% (saumon Atlantique Salmo salar (POISSON), sel), eau, margarine (huile végétale de palme, eau, huile végétale de colza, jus de citron concentré), saumon cuit 5,5% (saumon Atlantique Salmo salar (POISSON), sel), amidon de maïs, sucre, sel, poivre.
Simple congélation :	Non garanti

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
oeuf entiers frais	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) : 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

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

Labels : RSPO Identity Preserved

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur plaque, à 200/250°C au four mixte. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche. |Sans décongélation, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+3. Régénération de 0/125°C température stabilisée en 45 minutes maximum. |Remise en température compatible en chariot de remise en température.

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							
962	231	15	7.4	15	2	0	8.4	0.78

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.56

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Colza, Palme

Catégorie GEMRCN : 35 - Plat à base d'œufs

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
Colis	4.35	4.597	1	Colis		290x290x135	13367651009696
Couche	34.8	0	8	Colis	8		
Palette	417.6	457.6	96	Colis	96	1200x800x1980	83367651009695
Pièce unitaire	1.45	0	0.33	Colis			