



Grillée aux Abricots 800g découpée 10 parts

Date de validation
17/08/2022Dénomination légale : **Tarte grillée aux abricots surgelée****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 800 g
 Poids brut Unité Commerciale (UC) 820 g
 Dimensions extérieures de l'UC 290 mm 27 mm 256 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids	Nombre de portion	Poids d'une portion
Tarte Grillée Abricots 258 800G		1	800 g	10	80 g

Description

Pâte feuilletée, 42% d'abricots.
 Découpée en 10 parts.
 Surgelée.
 Oeufs de poules élevées au sol.

**Ingrédients**

Abricots 42% - Farine de BLE 22% - Sucre - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - OEUFs frais 2% - Graisse végétale de palme - Sirop de glucose - Amidon transformé de maïs - Levure - Sel - Protéines de LAIT - Gélifiants : pectines, agar-agar - Acidifiants : acide citrique, citrates 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.

Conservation

Date Durabilité Minimale 18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur l'emballage).
- 48 heures à 4°C.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Conseil d'utilisation

DE PREFERENCE AU FOUR :

Préchauffez votre four 10 minutes à 200°C, puis enfournez la tarte congelée pendant environ 15 minutes à 180°C.
Important : pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

A 4°C :

Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 7 h à 4°C (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir de l'emballage).

Idée recette

Cette tarte se déguste froide de préférence.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Tarte Grillée Abricots 258 800G	Pour 100 g	à la part de 80g	Tolérance
Valeurs énergétiques	1045 kJ 249 kcal	836 kJ 199 kcal	
Matières grasses	8,8 g	7 g	+/- 0,9 g
dont acides gras saturés	5,9 g	4,7 g	+/- 1 g
Glucides	38 g	30 g	+/- 2 g
dont sucres	21 g	17 g	+/- 1,8 g
Protéines	3,6 g	2,9 g	+/- 0,2 g
Sel	0,32 g	0,26 g	+/- 0,03 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	8			
Nombre de produits / colis	8			
Poids net du colis	6,40 kg			
Poids brut du colis	6,93 kg			
Dimensions du colis	540 mm	264 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670023202			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	66			
Nombre d'UC / palette	528			
Nombre de produits / palette	528			
Poids net de la palette	422,4 kg			
Poids brut de la palette	482,4 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670023219			