

Code article : 02830

Gencod : 3187670028309

Date d'application : 07/04/2021

Dénomination légale : **Tarte normande aux pommes surgelée****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 720 g
 Poids brut Unité Commerciale (UC) 740 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
Nrde 247 720G Engagée	Ø : 258mm	1	72 g

Description

Produit pur beurre (sans palme) : pâte brisée pur beurre garnie de crème façon normande pur beurre et aux œufs frais
 36% de pommes fraîches Françaises
 Farine IRTAC française
 Œufs de poules élevées au sol
 Sans additif
 Découpée en 10 parts
 Surgelée

**Ingrédients**

Pommes 36% - Farine de BLE 15% - Sucre - OEUFs frais 9% - BEURRE 7% - LAIT entier en poudre reconstitué - Eau - BEURRE concentré 2% - Amidon de maïs - Sel - Fibre de BLE - Arôme naturel de vanille.
 Ce produit contient du BLE, des OEUFs, du BEURRE et du LAIT.
 Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.

Conservation

D.L.U.O. 18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le film plastique)
- 48 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Conseil d'utilisation

DE PREFERENCE AU FOUR :

Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 minutes à 80°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 14 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).

Valeurs nutritionnelles moyennes

NRDE 247 720G ENGAGÉE	Pour 100 g	Pour 1 part de 72g	Tolérance
Valeurs énergétiques	1123 kJ 268 kcal	809 kJ 193 kcal	
Matières grasses	12 g	8,6 g	+/- 1,1 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>8,3 g</i>	<i>5,9 g</i>	<i>+/- 1,4 g</i>
Glucides	35 g	25 g	+/- 2,1 g
<i>dont sucres</i>	<i>21 g</i>	<i>15 g</i>	<i>+/- 1,8 g</i>
Protéines	3,2 g	2,3 g	+/- 1,1 g
Sel	0,21 g	0,15 g	+/- 0,02 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	10			
Nombre de produits / colis	10			
Poids net du colis	7,20 kg			
Poids brut du colis	7,73 kg			
Dimensions du colis	540 mm	264 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670023301			

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	660			
Nombre de produits / palette	660			
Poids net de la palette	475,2 kg			
Poids brut de la palette	535,3 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670023318			