

116031

Code article : 02359

Gencod : 3187670023595

Date d'application : 01/01/2022

Dénomination légale : **Tarte aux poires Bourdaloue pur beurre surgelée****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 950 g
Poids brut Unité Commerciale (UC) 970 g
Dimensions extérieures de l'UC 258 mm 258 mm 25 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Tarte Aux Piores		1	950 g

Description

Pâte sablée et crème frangipane pur beurre, demi-piores.
Cuite surgelée.
Non découpée.

Oeufs de poules élevées au sol.

**Ingrédients**

Piores Williams 44% - Farine de BLE 14% - Sucre - OEUFS frais 7% - Eau - BEURRE concentré 4% - AMANDES en poudre 3,5% - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE 3% - Sirop de glucose - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Arôme naturel de vanille - Acidifiant : acide citrique - Antioxydant : acide ascorbique.
Ce produit contient du BLE, des OEUFS, du BEURRE, des AMANDES et du LAIT.
Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et d'autres 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

Préchauffez votre four 10 minutes à 180°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 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 :

Pour une décongélation optimale, sortir la tarte de son film et la laisser décongeler environ 5h30 à 4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes

Tarte aux poires	Pour 100 g	Tolérance
Valeurs énergétiques	1137 kJ 272 kcal	
Matières grasses	13 g	+/- 1,4 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>6,9 g</i>	<i>+/- 0,88 g</i>
Glucides	33 g	
<i>dont sucres</i>	<i>20 g</i>	<i>+/- 4 g</i>
Protéines	4,5 g	+/- 0,4 g
Sel	0,08 g	+/- 0,0154 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobique 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	4			
Nombre de produits / colis	4			
Poids net du colis	3,80 kg			
Poids brut du colis	4,10 kg			
Dimensions du colis	288 mm	266 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670022502			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	12			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	132			
Nombre d'UC / palette	528			
Nombre de produits / palette	528			
Poids net de la palette	501,6 kg			
Poids brut de la palette	566,2 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670022540			