



Date

de mise à jour :
12/10/2018

3165 2008 • TARTE AU CHOCOLAT PDx10



8 UV



750g / UV



27 cm



Surgelé



Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

- Gamme « Solutions Desserts »
- Prédécoupe: gain de temps et mise en œuvre simplifiée



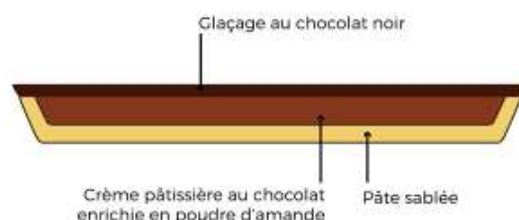
PRO à PRO

Date de validation
20/05/2022

DESCRIPTION PRODUIT

TARTE AU CHOCOLAT, SURGELÉE, Prédécoupée x10

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil au chocolat noir et recouverte d'un glaçage au chocolat noir, prédécoupée par 10.



COMPOSITION

Ingrédients

Lait écrémé reconstitué ; farine de blé 20% ; sucre ; graisse végétale de palme ; chocolat noir (pâte de cacao ; sucre ; poudre de cacao maigre ; émulsifiant : lécithines de soja et tournesol ; arôme naturel de vanille) 10,9% ; œufs entiers ; eau ; amidon modifié de pomme de terre ; poudre de cacao 1,5% ; pâte de cacao 0,6% ; sirop de glucose ; poudre à lever : diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel.

Allergènes

Peut contenir des traces de : Fruits à coque

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Certification

IFS, BRC



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kJ)	1407*
Energie (kcal)	336*
Matières grasses (g)	17*
Dont acides gras saturés (g)	8,6*
Glucides (g)	40*
Dont sucres (g)	22*
Protéines (g)	5,3*
Sel (g)	0,3*

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)* Valeurs obtenues par calcul



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat de service.
La laisser décongeler 2h30 à +4°C.

En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C)

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat de service.
La laisser décongeler 1h30 à +20/25°C.

Il est déconseillé de passer cette tarte au four.



2 heures 30 à +4°C



1 heures 30 à 20/25°C



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	À température ambiante
Température	-18 °C minimum		+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	278x278x22	15
	Flow pack	Plastique (polypropylène)	280X280X22	5
Secondaire	Caisse de regroupement x8 + étiquette	Carton	570x288x104	316



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251513165008	03251513165015	03251513165039
Poids net (kg)	0,75	6,0	552
Poids brut (kg)	0,768	6,462	621,196
LxIxh (mm)	278x278x22	570x288x104	1200x800x1918
Nombre d'UV	1	8	736

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	17	92*	736	1918
100*120	-	-	-	-	-

* Dont 24 colis sur tranche

CODE EMBALLEUR : 64134A

