

TARTE POIREAUX ELANCE

t.2.5

Prête à Servir

950g

Code article : 7430

- ♦ 22,5% de poireaux.
- ♦ Rapport Protéines / lipides > 1.
- ♦ Barquette cellulose 100% compostable.

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Tarte garnie d'une préparation (73,8%) aux poireaux.

Pâte levée 26,2 % (farine de **blé** - eau - huile de tournesol et/ou colza - levure - sel - sucre) - poireaux 22,5% - **lait** entier - eau - **œufs** - **crème** fraîche - amidon modifié de maïs - **mozzarella** 2,1% - **emmental** 0,8% - sel - muscade - poivre.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

CONDITIONS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la quiche avec son support directement dans le four.

Réchauffer selon les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Four de 120°C à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150°C à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

Nutriscore_C

IT/TA/FTRCPOI

Date : 23/05/16

Indice de révision : 6

Page 1 sur 2

Date révision : 30/04/24



Suggestion de présentation

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	718 kJ (soit 171 kcal)
MATIERES GRASSES	6,3%
dont Acides Gras Saturés	2,4%
GLUCIDES	21%
dont Sucres	2,3%
PROTEINES	6,8%
SEL	1,00%
CALCIUM (mg)	53

*Valeurs obtenues par calcul

Calories

171 kcal

Pour 100g



MG<15%

P/L > 1

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protidique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 9

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	14	10	8	6	4	à couper
Poids des portions (g)	68	95	119	158	238	950

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	M. IMBERT	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	A.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	30/04/24	30/04/24	30/04/24	30/04/24
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE
Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/P E/EVOH	62	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
131	425 x 328 x 91	12,69

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	4,18	3,80

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	257	212,80

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1057 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI NON			OUI NON	
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	M. IMBERT	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	A.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	30/04/24	30/04/24	30/04/24	30/04/24
Visa				