

76699

Tarte au citron

Prédécoupée, 10 parts, Ø 27 cm

sp.1.20

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Une pâte sablée garnie d'un délicieux appareil (57%) acidulé au citron (dont jus de citron concentré).
Prédécoupée en 10 parts.

— Sysco —

Marque :

Classic



Calibre : 750 g

Conditionnement : 1 ct x 6 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 4.500

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : CT

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé - Four (air pulsé) 160° : 15/20 min entière / Four (air pulsé) 160°C : 8/10 min à la portion. Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Pâte au beurre. Recette clean sans huile de palme. Onctueuse et acidulée, fidèle à la recette traditionnelle.

Excellent rapport qualité/prix.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1409 Kj / 337 Kcal	1057 Kj / 253 Kcal
Protéines (g)	3.8	2.9
Glucides (g)	38.2	28.7
dont Sucres (g)	23.4	17.6
Matières grasses (g)	18.5	13.9
dont Acides Gras Saturés (g)	6.8	5.1
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.1
Sel (g)	0.15	0.1
Sodium (mg)	60	45
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.21

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Union européenne
Citron (jus concentré, pulpe)	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 16.028.001 CE

76699

Tarte au citron

Prédécoupée, 10 parts, Ø 27 cm

Dénomination légale de vente : Tarte cuite, surgelée, composée d'une pâte sablée (39%) et d'un appareil au citron (57%), aromatisé

INGREDIENTS :

Sucre, farine de blé, oeuf frais entier, eau, beurre, lait écrémé reconstitué, huile de colza, jus concentré de citron (0,9%), pulpe de citron (0,7%), jus concentré d'orange, correcteur d'acidité : acide citrique, extrait naturel de citron, amidon modifié, fibre de blé, poudres à lever carbonates de sodium - citrates de sodium, arôme naturel, acidifiant : acide citrique, gélifiants : agar agar -pectines standardisées (dextrose) - carraghénanes.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Code EAN : 3220440084027

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 57 x l 28 x h 9

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Nb d'UMC / couche : 4

Nb couches / palette : 16

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.