

60182

Tarte normande

prédécoupée, 10 parts, Ø 24,7 cm

sp.1.23

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Pâte garnie de crème façon normande aux oeufs, 40% de pommes fraîches.

Marque : Symphonie Pasquier



Calibre : 720 g

Conditionnement : 1 ct x 10 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 7.200

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48 heures entre 0 et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

De préférence au four : Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée, pendant 15 à 20 mn 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 10 h à 4°C (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir de l'emballage). Conservation 48h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Tarte découpée en 10 parts

Farine française

Sans colorant et arôme artificiels

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 72 g
Energie	1210 Kj / 289 Kcal	871 Kj / 208 Kcal
Protéines (g)	3.10	2.2
Glucides (g)	39	28.1
dont Sucres (g)	22	15.8
Matières grasses (g)	13	9.4
dont Acides Gras Saturés (g)	7.40	5.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.24	0.2
Sodium (mg)	94	68
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.24

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 : 4/20 maxi

Classification : Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

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 *
Pommes	Union européenne
Farine (blé)	Union européenne
Lait	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 80120A

60182

Tarte normande

prédécoupée, 10 parts, Ø 24,7 cm

Dénomination légale de vente : Tarte normande aux pommes surgelée

INGREDIENTS :

Pommes 40%, farine de blé, sucre, eau, fraise végétale de palme, oeufs, lait entier en poudre reconstitué, beurre concentré, sirop de glucose, amidon, sel, fibre de blé, gélifiants : pectines, carraghénanes, arôme naturel de vanille, acidifiant : acide citrique.

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 type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input 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 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 traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 13187670040520

Nom du fournisseur : 100316 GIE PASQUIER
Code douanier : 19059070

Palme certifiée RSPO

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 54 x l 26.400 x h 15.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 188.800
Nb d'UMC / couche : 6
Nb couches / palette : 11

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.