

73439

Tarte aux pommes

Ø 24,5 cm, prédécoupée, 10 parts

sp.1.24

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Description :

Fond de pâte sucrée, compote de pomme et lamelles de pomme fraîche déposées manuellement.
Prédécoupée, 10 parts.



Marque :



Calibre : 700 g

Conditionnement : 1 ct x 6 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 4.200

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

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 :

Sortir le produit surgelé de son emballage. Laisser décongeler 5 à 6 heures dans une chambre froide entre 0 et 4°C ou réchauffer 10 minutes au four à 180-200°C.
Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Des pommes fraîches déposées manuellement.

Sans matière grasse hydrogénée

Tarte prédécoupée par 10 parts adaptées aux recommandations du GEMRCN.

Produit sans porc

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 70 g
Energie	978 Kj / 234 Kcal	685 Kj / 164 Kcal
Protéines (g)	3.2	2.2
Glucides (g)	37	25.9
dont Sucres (g)	22	15.4
Matières grasses (g)	7.6	5.3
dont Acides Gras Saturés (g)	3.6	2.5
Fibres alimentaires (g)	2.2	1.5
Sel (g)	0.15	0.1
Sodium (mg)	60	42
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.42

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 : /

Classification : Fréquence libre

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_C

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Pomme (dont compote)	Union européenne / non Union européenne
Farine (blé)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 49015C, EMB 49065A

73439

Tarte aux pommes

Ø 24,5 cm, prédécoupée, 10 parts



Dénomination légale de vente : Tarte aux pommes prédécoupée par 10 cuite surgelée

INGREDIENTS :

Pommes (40,7%), compote de pommes (purée de pommes (mini 85%), sirop de glucose, antioxydant : E300) (20,9%), farine de blé (gluten), sucre, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330) (5%), graisse de palme, oeufs, eau, poudres à lever (E450i, E500ii), sel.

ALLERGENES :

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

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Code EAN : 3308650734397

Code douanier : 19059070

Recette sans porc

Palme certifiée RSPO

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 53.700 x l 27.200 x h 11.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.200

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 14

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.