

60051

Tarte au flan

Ø 27 cm

sp.1.11



Description :

Une pâte sablée garnie d'un appareil à flan

Marque : FABIE PATISSERIE

Calibre : 1 kg

Conditionnement : 1 ct x 5 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5.000

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 547

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h

Etat du produit : Cuit



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Au réfrigérateur : Démouler la tarte encore surgelée et laisser la pendant 4 h en chambre froide entre 0°C et +4°C Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48 heures.

LES PLUS PRODUITS :

Excellente tenue à la décongélation.

Huile de palme RSPO SG

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 83 g
Energie	1000 Kj / 237 Kcal	830 Kj / 197 Kcal
Protéines (g)	4.20	3.5
Glucides (g)	42	34.9
dont Sucres (g)	24	19.9
Matières grasses (g)	5.60	4.6
dont Acides Gras Saturés (g)	2.40	2.0
Fibres alimentaires (g)	0.90	0.7
Sel (g)	0.38	0.3
Sodium (mg)	150	125
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.75

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 *
Farine (Blé)	Union européenne
Oeuf	Union européenne
Préparation laitière (Lait)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB19214A

60051

Tarte au flan

Ø 27 cm

Dénomination légale de vente : Tarte au flan surgelée

INGREDIENTS :

eau, farine de BLE, sucre, OEUFS entiers (ponte au sol), margarine végétale [huiles et graisses raffinées de palme RSPO SG et de colza, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330], réparation laitière [LACTOSE et protéines de LAIT, CREME], amidon modifié de pomme de terre, sel, arôme naturel, poudre à lever [E500, E331; amidon de FROMENT], épaississant : alginate de sodium, colorant : lutéine

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 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 type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" 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
 Mode conservation/présentation : IQF
 Code EAN : 3760052396953

Nom du fournisseur : 101030 FABIE PATISSERIE

Code douanier : 19059055

Palme certifiée RSPO

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.800 x l 30.800 x h 12.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 155.800

Nb d'UMC / couche : 8

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.