

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte brisée aux pommes, découpée en 10 parts, cuite et surgelée.

Saveur / Goût	Pomme	Tolérance(s)	/
Texture	Fondante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: 10 portions de 72 g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Préchauffez votre four 10 min à 180°C puis enfournez la tarte congelée pendant 15 min à 180°C. Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

Vous pouvez également laisser décongeler la tarte environ 10 heures à +4°C (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).

La tarte aux pommes se déguste tiède de préférence

INGREDIENTS

Pommes 67%, farine de **blé**, sucre, graisse végétale de palme, amidon transformé, sel, fibre de **blé**, antioxydant : acide citrique.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Lait.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 49058 A

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	906	Energie (kcal)	216
Matières grasses (g)	8,5	dont acides gras saturés (g)	4,3
Glucides (g)	32	dont sucres (g)	18
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	1,8
Sel (g)	0,18		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à Coag. positive	< 100 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 pièces de 720 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Fond en aluminium + flow pack	Carton	/
EAN 13 ou 14	3187671043974	13187670013937	13187670013944
Poids net (Kg)	720 g	7,20	475
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	740 g	7,72	535
Dimensions L x l x h (mm)	Ø : 247 mm ; H : 20 mm	540 x 264 x 158	1200 x 800 x 1888
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	660	6	11	66