

# 83105 - TARTE NORMANDE AUX POMMES Prédécoupée x10

Date de mise à jour :  
31/08/2017



8 UV

750g / UV

27 cm

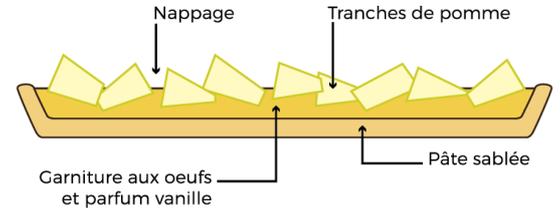
Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

- Une spécialité régionale reconnue et fédératrice
- Des pommes fraîches Granny
- Farine de blé Origine France
- Prédécoupe x10 parts : gain de temps et mise en œuvre simplifiée



## DESCRIPTION PRODUIT

Tarte composée d'une pâte sablée, garnie d'un appareil aux œufs parfumé à la vanille recouvert de lamelles de pommes fraîches.



## COMPOSITION

**Ingrédients**  
Pommes (34%) ; farine de blé ; sucre ; œufs entiers (11%) ; eau ; lait écrémé reconstitué ; matière grasse végétale de palme ; beurre pâtissier ; amidon modifié de pomme de terre ; sirop de glucose ; amidon de blé ; arômes vanille ; poudre à lever : diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel ; colorants : lutéine (E161b), extrait de paprika (E160c) (contient des lactoprotéines), carotènes (E160a) ; gélifiant : pectine (E440) ; acidifiant : acide citrique (E330).

**Allergène**  
Contient : Gluten, Lait, Oeufs.  
Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

**Ionisation**  
Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

**OGM**  
Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

**Certification**  
IFS, BRC

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1123
Energie (kcal)	268
Matières grasses (g)	11,2
Dont acides gras saturés (g)	5,8
Glucides (g)	37,2
Dont sucres (g)	20,9
Protéines (g)	3,9
Sel (g)	0,30

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

### Au four

- Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7 pendant environ 10 minutes,
- Dès la sortie du congélateur de la tarte, enlevez le sachet transparent,
- Démoulez la tarte, placez la sur un plat allant au four,
- Laissez réchauffer pendant 15 à 20 minutes,
- Laissez-la refroidir 20 minutes avant de servir.



15-20 min / 210°C



## CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	Au réfrigérateur	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		-	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 24 mois		-	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	Ø=277 / h=22	15
	Flow pack	Plastique (polypropylène)	-	5
Secondaire	Caisse Déc Wrap RHF Poire	Carton	567x285x116	441



## DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251513105004	03251513105011	03251513105035
Poids net (kg)	0,75	6,0	528
Poids brut (kg)	0,77	6,6	606
LxIxh (mm)	276x276x24	575x290x108	1200x800x1890
Nombre d'UV	1	8	704

	Palettisation				
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	22	88*	704	1890
100*120	-	-	-	-	-

\*Dont 24 colis dans la cheminée

CODE EMBALLEUR : 64134A