

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tarte Citron découpée en 10 parts - Pâte sablée garnie de crème citron.
Produit surgelé

Poids du produit	720 g	Tolérance :	2% TU1
Dimensions	Ø 230 x 25 mm	Tolérance :	+/-5%
Saveur/Goût	Citron	Tolérance :	/
Texture	Pâte sablée, crème citron onct	Tolérance :	/

Ingrédients :

Oeufs, sucre, farine de **blé**, eau, **lait** entier en poudre reconstitué, **beurre** concentré, graisse végétale de palme, sirop de glucose, amidon, jus de citrons concentré 0,6%, pulpes de citrons 0,5%, acidifiants : acide citrique - citrates de sodium, gélifiants: pectines - carraghénanes, jus d'oranges concentré, arôme naturel et arôme naturel de vanille, poudres à lever: diphosphates - carbonates de sodium, extrait de citron.



Allergènes : œuf, gluten, lait
Contamination croisée : fruits à coques

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Halal :	Oui	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal:	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

DE PREFERENCE AU FOUR : Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée, pendant 15 à 20 minutes à 80°C.
Important : pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.
A 4°C : Pour une décongélation optimale, sortir la tarte de son film et la laisser décongeler 10 h à 4°C.

Idee recette:
Cette tarte se déguste froide de préférence.
Elle peut être accompagnée de chantilly ou de meringue.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1428 kJ	/	341 kcal
Matières grasses	16	g	
<i>Dont acides gras saturés</i>	9,4	g	
Glucides	44	g	
<i>Dont sucres</i>	27	g	
Protéines	5,1	g	
Sel	0,16	g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile	<100 000 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	Sachet	
Code article	6020TCIT10		
Gencod EAN13 ou 14	13187670023264	3187670028286	
Origine produit	France		
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 80120A		
Code de nomenclature douanière	19059070		
Inscription n° de lot	Sur le film et sur l'étiquette colis et palette		
Inscription date de production	N° lot indique la date de production		
EAN128	Carton	Oui	Palette
		Oui	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	10 pièce(s) de 720 g
Emballage primaire	Assiette aluminium grise et Film plastique en OPP
Poids net carton (kg)	7,20
Poids brut carton (kg)	7,75
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	540 x 264 x 158
Palettisation	66 cartons (11 couches de 6 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	537
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 189

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.