

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tarte normande aux pommes découpée en 10 parts - Pâte brisée garnie d'une crème façon normande aux oeufs, 41% de pommes fraîches, issues d'une exploitation Haute Valeur Environnementale. Produit surgelé.

Poids du produit :	720 g	Tolérance :	2% entre TU1 et TU2
Dimensions :	Ø 247 x 21 mm	Tolérance :	+/-5%
Saveur/Goût :	Caractéristique de la Tarte normande aux pommes	Tolérance :	/
Texture :	Pâte brisée, crème et pommes fondantes	Tolérance :	/

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 18 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	18 mois	48 heures	/
Température de conservation °C	-18°C	+4°C	/
Méthode de conservation	Au congélateur	Au réfrigérateur	/

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**

### Ingrédients :

Pommes 41%, farine de **blé**, sucre, **oeufs**, graisse végétale de palme (RSPO), eau, **lait** en poudre entier reconstitué, **beurre** concentré, amidon, sel, fibre de **blé**, arôme naturel de vanille.



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

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 Végétarienne :	Oui	Présence de préure 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** : Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 10 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir du film).

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1143 kJ / 273 kcal
Matières grasses	13 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	7 g
Glucides	36 g
<i>Dont sucres</i>	20 g
Protéines	2,9 g
Sel	0,21 g

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques aureus à coag. +	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

### INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	6020TNOR1	
Gencod EAN13 ou 14	13187670040520	3187670043883
Origine produit	Fabriqué en France	
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 80120A	/
Code de nomenclature douanière	19059070	

PCB (nombre de pièces/carton)	10 pièce(s) de 720 g
Emballage primaire	Assiette aluminium grise et film plastique en BOPP
Poids net carton (kg)	7,20
Poids brut carton (kg)	7,77
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)	538
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 189

Inscription n° de lot	Sur le film et sur l'étiquette colis			
Inscription date de production	N° lot indique la date de production			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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