

**DESCRIPTION :**

Tarte garnie d'un appareil onctueux (oeufs, crème fraîche, fromage frais et emmental), riche en poireaux (18%).

Marque : 

Calibre : 200 g

Conditionnement : 1 ct x 20 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 4.000

Unité Minimum de Commande (UMC): CT

Unité de facturation : CT

Etat du produit : Cuit

Durée de vie totale du produit en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Retirer le moule aluminium et mettre la tarte sur une grille au four à air pulsé pendant 20 min à 200°C.

LES PLUS PRODUITS :

Équilibre entre vert et blanc de poireaux pour un beau visuel et un bon goût.

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 200 g
Energie	682 Kj/ 163 Kcal	1364 Kj/ 326 Kcal
Protéines (g)	4.3	8.6
Glucides (g)	15	30
dont Sucres (g)	1.4	2.8
Matières grasses (g)	9.3	18.6
dont Acides Gras	4.9	9.8
Fibres alimentaires (g)	1.2	2.4
Sel (g)	0.93	1.9
Sodium (mg)	366	732
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.46

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 : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Poireaux	Union européenne
Farine de blé (blé)	Union européenne
Fromages (emmental, fromages frais) (lait)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 17.300.105 CE

Dénomination légale de vente :
Tarte composée de pâte (30%) et d'un appareil (70%) à base de poireaux et d'emmental, cuite, surgelée, à réchauffer

INGREDIENTS :
Eau, poireaux 18%, farine de blé, crème fraîche, oeuf, fromage frais 7,7%, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras E471, acide lactique E270), fécule de pomme de terre, amidon de riz, Emmental 0,8%, sel, poivre blanc, muscade.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 31 x l 15.500 x h 22.700
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 173.900
Nb d'UMC / couche : 17
Nb couches / palette : 7
Code EAN : 3220440198083

Code douanier : 19059080

Recette sans porc
Produit sans sucre ajouté

Palme certifiée RSPO

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.