

Description :

Des pommes (34%) et de la purée de pommes (23%), issues de l'agriculture biologique, sur une pâte sablée au beurre. Tarte prédécoupée en 12 parts.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Boncolac



Calibre : 850 g

Conditionnement – calibre : CT 6 PC

850 G

Infos complémentaires : 12 parts

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 5,100

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 720

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Démouler la tarte et mettre à réchauffer 15 mn dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir 20 minutes.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3	36,3	22,5	= 2,4	5,4	3,3	= 0,2	= 81	= -	151	637

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 : / **Classification :** Ni limité, ni encouragé

INGREDIENTS :

Pommes* 40%, purée de pommes* 27%, farine de blé*, sucre de canne*, beurre* 7,1%, oeufs entiers*, eau, sirop de glucose*, amidon de blé*, gélifiant : pectine (E440), sel, poudre à lever : amidon de blé*, carbonates de sodium (E500), tartrates de potassium (E336), antioxydant : acide ascorbique (E300), acidifiant : acide citrique (E330). *Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Susceptible de contenir : soja, fruits à coque.

Mat. Première principale (origine): Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Lait, Oeuf, Gluten

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13251513741001

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 57,200 x l 28,900 x h 10,300

Identification du fabricant : EMB 64134A

Nom du fournisseur : 101421 BONCOLAC

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 175,100