

TARTE AUX POIREAUX

Prête à Servir
2080g



IT/TA/FTPOIRRON
Date : 28/08/19
Indice de révision :
Page 1 sur 2
Date révision :



- ♦ Visuel rond avec garniture très généreuse
- ♦ Pâte brisée pur beurre
- ♦ Emballage « prête à servir »
- ♦ 21% de poireaux

Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

GARNITURE 77% : Poireaux 21,6% - **lait** entier - **crème** fraîche - **œufs** - **emmental** - amidon modifié de pomme de terre - échalote - huile de tournesol - sel - eau - amidon modifié de maïs - poivre - muscade.

PATE 23% : Farine de **blé** - **beurre** - eau - sel.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	943 kJ (soit 226 Kcal)
MATIERES GRASSES	15%
dont Acides Gras Saturés	8,2%
GLUCIDES	17%
dont Sucres	1,5%
PROTEINES	5,8%
SEL	1,0%

Calories

226 Kcal

Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG≥15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient plus de 15% de matières grasses, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120 à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150 à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 11**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	16	14	10
Poids indicatif des portions (g)	130	148	208

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	28/08/19	28/08/19	28/08/19	28/08/19
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE

Fabriqué à : Voreppe (38)

Code emballer : Emb 38.565

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
Indisponible			

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
Indisponible		

COLISAGE

Nombre de pièces / barquettes	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Indisponible			

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
Indisponible				

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	28/08/19	28/08/19	28/08/19	28/08/19
Visa				

