

Gamme :  
20 cm prédécoupée

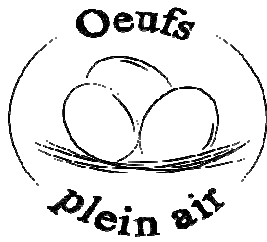
## Tarte Normande

### 500g

*pré-découpable x6, 8 et 10 parts*

Code recette :  
Date de création : 20/01/2010  
Date de révision : 10/07/2020  
N° de Version : 11

photo non contractuelle



*Généreux quartiers de pommes fraîchement coupés et disposés façon paysanne*

- ✓ *Produit frais, pas de décongélation ni de cuisson, praticité et rapidité de mise en œuvre*
- ✓ *La sécurité d'un emballage transparent thermo soudé,*
- ✓ *Tarte prête à servir : rapidité et praticité de mise en œuvre,*
- ✓ *Recette authentique fraîche, riche en fruits.*

### A - LISTE d'INGREDIENTS

Pommes 41%, farine de **blé**, eau, sucre, **œufs** frais, **beurre**, huile de colza, semoule de **blé**, poudre de **lait** entier, amidon de maïs, amidons modifiés de maïs et de manioc, gélifiant : carraghénanes, sel, conservateurs : sorbate de potassium et acide lactique, arômes.

### ALLERGENES

Contient : lait et dérivés, ovoproduits et gluten

Fabriqué dans un atelier utilisant : fruits à coque et soja

### OGM\*

Ne contient aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)

### IONISATION\*

Ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement d'ionisation

\* conformément aux réglementations en vigueur

## B - CONTRAT DATE

➤ DLC garantie entrepôt 11 jours

## C - CARACTERISTIQUES

### ➤ Conditionnement :

Emballage avec un sachet absorbeur d'oxygène : ne pas avaler

### ➤ Conservation :

A conserver entre +1°C et +4°C

### ➤ Valeurs nutritionnelles pour 100g (valeurs obtenues par calcul)

énergie (kcal)	213
énergie (kJ)	895
matières grasses (g)	9,0
dont saturés (g)	4
glucides (g)	29
dont sucres (g)	15
fibres (g)	1,4
protéines (g)	3,4
sel (g)	0,27

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Dessert ≤ 20g de sucres par portion et < 15% de lipides	Non soumis à fréquence

## D - DONNEES LOGISTIQUES

### ➤ Dimensions de l'unité de vente

Ø20 : L 22 x l 22 x h 5 cm

poids net de l'unité de vente : 500g

### ➤ Dimensions du colis

Ø20x4C : L 24,6 x l 24,4 x h 23,7 cm

poids brut du colis : 2,325 kg

### ➤ Palettisation

- nombre de pièces par colis 4  
- nombre de colis par couche 12  
- nombre de couches par palette 6  
- nombre de colis par palette 72  
- nombre de pièces par palette 288  
- type de palette Europe

### ➤ Gencod

- produit non prédécoupé 3 456580 051135  
- prédécoupe x 6 parts 3 456580 208201  
- prédécoupe x 8 parts 3 456580 208218  
- prédécoupe x 10 parts 3 456580 208225

### ➤ DUN 14

- produit non prédécoupé 13456580051132  
- prédécoupe x 6 parts 13456580208208  
- prédécoupe x 8 parts 13456580208215  
- prédécoupe x 10 parts 13456580208222

Notre tarte est fabriquée à partir de pommes entières, pelées et tranchées dans nos ateliers et peut donc contenir exceptionnellement quelques pépins et queues de pommes.

## E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère au sens du règlement 2073/2005	Cible*
- Listeria monocytogenes	sécurité obligatoire	absence dans 25g
- Salmonella	sécurité volontaire	absence dans 25g
- Staphylococcus aureus	sécurité volontaire	< 100 ufc/g
- Microorganismes à 30°C	hygiène	< 100 000 ufc/g
- E.coli	hygiène	< 10 ufc/g
- Bacillus cereus	hygiène	< 100 ufc/g
- Levures & Moisissures	hygiène	< 10 000 ufc/g

\*selon 1 plan à 2 classes

### Signature Service Commercial

en validation des données marketing, B & D

### Signature Responsable Qualité Système & Relations Clients

en validation des données A, C & E