

TARTE TOMATE CHEVRE

Prête à Servir

900g

Code article : 7440

- ♦ 25% de Tomates
- ♦ Rapport Protéines / lipides > 1
- ♦ Barquette 100% Compostable



IT/TA/FTTOCH

Date : 11/07/16

Indice de révision : 3

Page 1 sur 2

Date révision : 19/07/19



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

GARNITURE 72% : Tomates 25,4% - eau - blancs d'**œufs** - **œufs** - **lait** entier - **fromage** de chèvre 3% - **crème** fraîche - amidon transformé de maïs - **mozzarella** 1,9% - **lactose** et protéines de **lait** - **emmental** 0,7% - basilic - sel - **crème** - colorant : E160a - muscade - poivre.

PATE 28% : Farine de **blé** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	711 kJ (soit 169 Kcal)
MATIERES GRASSES	5,8%
dont Acides Gras Saturés	2,4%
GLUCIDES	23,0%
dont Sucres	4,6%
PROTEINES	6,6%
SEL	0,99%

Calories

169 Kcal

Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

P/L > 1

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protéidique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

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

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

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

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

CONSEILS D'UTILISATION

Au four traditionnel : préchauffer votre four à 180°C pendant 10 minutes (Th. 6).

Enlever le film plastique et réchauffer le produit directement dans sa barquette pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

À noter : Ce produit peut se consommer chaud ou froid.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	12	10	8	6	4	à couper
Poids théorique des portions (g)	75	90	113	150	225	900

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A. ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	19/07/19	19/07/19	19/07/19	19/07/19
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001 CE
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/ EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	4,01	3,6

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	248	202

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
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	19/07/19	19/07/19	19/07/19	19/07/19
Visa				