

Description :

Une pâte sablée, une crème aux oeufs frais, 19 % de pommes et 19 % de morceaux de rhubarbe. Prédécoupée en 10 parts.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Marque : Pasquier

Calibre : 750 g

Conditionnement – calibre : CT 10 PC 750 G

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 7,500

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h à 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 10 h en chambre froide positive.

Ou enfourner les tartes 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

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
3.5	36	19	= -	15	7.5	= 0.26	= 104	= -	292	1223

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 19% - Rhubarbe 19% - Farine de BLE - Sucre - Eau - OEUFS frais - Graisse végétale de palme - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - Sirop de glucose - Amidon de maïs - Fibre de BLE - Sel - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de vanille. Susceptible de contenir : arachides, 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 : 13187670000982

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 54 x l 26,400 x h 15,800

Identification du fabricant : EMB 80120A

Nom du fournisseur : 100316 GIE PASQUIER

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 188,800