



Dénomination légale : **Tarte citron surgelée**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC)	800	g			
Poids brut Unité Commerciale (UC)	874	g			
Dimensions extérieures de l'UC	256	mm	40	mm	256 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Tarte Au Citron Nappee		10	80 g

Description

Pâte sablée, crème citron pur beurre aux œufs frais.
Tarte découpée en 10 parts.
Surgelée.
Œufs de poules élevées au sol.



Ingrédients

OEUFS frais 22% - Sucre - Farine de BLE - LAIT entier en poudre reconstitué - Eau - BEURRE concentré - Graisse végétale de palme - Sirop de glucose - Amidon de maïs - Jus concentré de citron 0,7% - Pulpes de citron 0,5% - Acidifiants : acide citrique, citrates de sodium - Jus concentré d'orange - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Arôme naturel et arôme naturel de vanille - Extrait de citron.

Ce produit contient des OEUFS, du BLE, du LAIT et du BEURRE.

Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.

Conservation

D.L.U.O. 18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui).
- 48 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

Conseil d'utilisation

DE PREFERENCE AU FOUR :

Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée, pendant 15 à 20 minutes à 80°C.

Important : pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four

A 4°C :

Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 10 h à 4°C. (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir de l'étui).

Idée recette

Cette tarte se déguste froide de préférence.

Elle peut être accompagnée de chantilly ou de meringue.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g	à la part de 80g	Tolérance
Valeurs énergétiques	341 kcal 1428 kJ	273 kcal 1142 kJ	
Matières grasses	16 g	13 g	+/- 2,2 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>9,4 g</i>	<i>7,5 g</i>	<i>+/- 1,8 g</i>
Glucides	44 g	35 g	+/- 2,4 g
<i>dont sucres</i>	<i>27 g</i>	<i>22 g</i>	<i>+/- 2,4 g</i>
Protéines	5,1 g	4,1 g	+/- 0,5 g
Sel	0,16 g	0,13 g	+/- 0,01 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	6			
Nombre de produits / colis	6			
Poids net du colis	4,80 kg			
Poids brut du colis	5,61 kg			
Dimensions du colis	540 mm	264 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670001231			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	66			
Nombre d'UC / palette	396			
Nombre de produits / palette	396			
Poids net de la palette	316,8 kg			
Poids brut de la palette	395,3 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670003242			