

## Tarte citron

Cuite - Nappée - Surgelée - Découpée x10 - Ø245 - 750g



Photo non contractuelle

### Description

Un fond de pâte sucrée garni d'une crème citron. Produit cuit, nappé, surgelé, découpé en 10 parts, filmé et étiqueté individuellement.

### Caractéristiques produits

Poids net (g)	Poids brut (g)	Ø / dimensions (mm)	Dimensions étui (mm)
750	769	245	/

### Conservation

18 mois à -18°C

### Transport

-18°C

### Conditionnement

UVC / colis	Poids net colis (kg)	Poids brut colis (kg)	Dimension colis ext (mm)	Colis / Couche	Couches / Palette	Colis / Palette
10	7,5	8,098	537x272x178	6	9	54

### Palettisation

Poids net palette (kg)	Poids brut palette (avec palette bois) (kg)	Dimensions palette (avec palette bois) (cm)
405	450	80x120x177

### Gencod

EAN 13 individuel	EAN 14 Colis	EAN UVC
3585290163835	13585290163832	

### Critères Microbiologiques

(Interprétation de 3 classes)


Selon la réglementation n°2073/2005 et les recommandations FCD en vigueur

NATURE DES ANALYSES	METHODE	CRITERES
Critère de sécurité :		
Listeria monocytogenes dans 25g de produit	AES 10/03-09/00	ABSENCE
Critères d'hygiène :		
Microorganismes à 30°C/g	XP V08 - 034	100 000
Bacillus cereus / g	NF EN ISO 7932	100
Escherichia coli / g	NF EN ISO 16649-2	10
Staphylococcus à coagulase positive / g	NF V08 - 057 - 1	100
Salmonella dans 25g de produit	SOL 37/01 - 06/13	ABSENCE
Levures et moisissures / g	XP V08 - 059	1 000

### Désignation Légale

Tarte recouverte d'une crème citron, avec nappage, cuite, surgelée, 750g

### Ingrédients

Eau, farine de blé (**GLUTEN**), sucre, **ŒUFS** entiers, nappage (eau, sirop de glucose-fructose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : citrates de sodium, stabilisant : chlorure de calcium), graisse de palme, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié : phosphate de diamidon acétylé, lactosérum (**LAIT**), poudre de **LAIT** entier, arôme naturel vanille, extrait de carotte), beurre (**LAIT**), jus de citron (1,1%), acidifiant : acide citrique, épaississant : phosphate de diamidon acétylé, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), arôme naturel de citron (0,1%), sel, colorant : caroténoïdes. 

### Traces éventuelles de :

FRUITS À COQUE

### Mise en Œuvre

Sortir le produit surgelé de son emballage. Laisser décongeler 5 à 6 heures au réfrigérateur ou réchauffer 10 minutes au four à 180-200°C.

### Valeurs nutritionnelles

Sur la base d'un calcul théorique s'appuyant sur des données fournisseurs ou de la table CIQUAL correspondante, disponibles à la date de mise à jour. Données exprimées sur poids après cuisson.

Valeurs nutritionnelles moyennes :		Pour 100g	Par portion	%AQR portion*
Energie	kJ	1209	907	11%
	kcal	289	217	
Matières grasses	(g)	11	8,3	12%
dont Acides gras saturés	(g)	5,9	4,4	22%
Glucides	(g)	42	31	12%
dont Sucres	(g)	24	18	20%
Protéines	(g)	4,9	3,7	7%
Sel	(g)	0,180	0,130	2%

\*AQR : Apport Quotidien de Référence pour un adulte-type (8400KJ/2000Kcal). Les besoins individuels dépendent de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

1 portion = 75g

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Absence d'OGM et absence de traitement ionisant (selon règlements européens en vigueur).

L'étiquetage de nos produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur et notamment la réglementation métrologique.

Unité de production : Foucteau SAS & Pomone SAS

ZI Le Fléchet - 10 Rue des Frères Lumière 49240 Avrillé

Route de Sablé - Champigné 49330 Les Hauts d'Anjou