

TARTE AUX LEGUMES ELANCE

Prête à Servir

900g

Code article : 7471

- ♦ 13% de légumes (courgettes - oignons - poivrons).
- ♦ Barquette cellulose 100% compostable.

Produit frais, transformé en France.



IT/TA/FTRCLEGELA

Date : 28/07/16

Indice de révision : 9

Page 1 sur 2

Date révision : 01/12/22



Suggestion de présentation

COMPOSITION

Pâte levée 30,3 % (farine de **blé** - eau - huile de tournesol et/ou colza - levure - sel - sucre) - **lait** entier - eau - **œufs** - courgettes 8% - **mozzarella** - oignons 3,1% - amidon modifié de maïs - **crème** fraîche - poivrons 2% - **emmental** - huile de tournesol - sel - muscade - poivre.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	789 kJ (soit 188 kcal)
MATIERES GRASSES	7,7%
dont Acides Gras Saturés	2,8%
GLUCIDES	22%
dont Sucres	1,4%
PROTEINES	7,3%
SEL	1,40%
CALCIUM (mg)	45

*Valeurs obtenues par calcul

Calories

188 kcal

Pour 100g



MG<15%

Sans huile de palme

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

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

CONSEILS D'UTILISATION

Produit à consommer aussi bien chaud que froid.

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120°C à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150°C à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

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.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	14	8	6	à couper
Poids théorique des portions (g)	64	113	150	900

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	M. IMBERT	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	A.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	01/12/22	01/12/22	01/12/22	01/12/22
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE
Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/EVOH	62	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
131	425 x 328 x 91	12,70

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	3,98	3,60

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	246	201,60

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1057 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
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.

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.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Ceufs 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
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

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	M. IMBERT	C. ROFFAT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	A.Q.	D.Q.G.	A.D.	D. Commercial
Date	01/12/22	01/12/22	01/12/22	01/12/22
Visa				