

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT :

- CRU
 CUIT
 SURGELE

TARTELETTE TATIN PUR BEURRE POMMES



Une base de pâte sablée recouverte de pommes caramélisées.

MISE EN ŒUVRE

Au micro-ondes : Laisser la tartelette dans son moule. Réchauffer la 1 minute en enceinte micro-ondes selon puissance. Attendre 10 minutes, démouler et retourner sur une assiette avant de servir.

Au four : Préchauffer votre four à 180 °C. Laisser la tartelette dans son moule et enfourner à mi-hauteur. Laisser réchauffer 20 min. Attendre 10 minutes, démouler et retourner sur une assiette avant de servir.

A consommer rapidement après ouverture.

COMPOSITION

pommes (54%, origine france), caramel [sucre, eau], farine de **blé**, **beurre** (8%), sucre, eau, **œufs** entiers, préparation laitière [**lactose** et protéines de **lait**, **crème**], sel, poudre à lever [E450i, E500ii, farine de **blé**].

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Goût : **Pommes, caramel**
 Odeur : **Pommes, beurre**
 Texture : **Croustillant et fondant**
 Aspect : **Pâte dorée**

ALLERGENES

Gluten de blé, œufs, lait.
Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques et du soja.

CONDITIONNEMENT

Poids g	Dimension cm	Dimension carton mm	Unité / carton	Carton / couche	Couche / palette	Nombre de pièce/palette	Poids net de la palette (kg)
120	10	394x303x153	36	8	12	3 456	415
Poids net du carton (kg)		4,32	Poids brut de la palette (kg)		469		
Poids brut du carton (kg)		4,63	TYPE DE PALETTE : 80/120				

Type de conditionnement : dans une housse avec feuille intercalaire

Code Interne	Unité	Colis	Code Interne	Unité	Colis
3TAT10		3760052391675			

Conforme à la directive CEE 89/109 relatif aux matières en contact avec des denrées alimentaires

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT : CRU
 CUIT
 SURGELE

TARTELETTE TATIN PUR BEURRE POMMES

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (FCDdu 22/09/2014, Règlement CE 2073/2005)		DECLARATION NUTRITIONELLE moyenne pour 100g (Règlement 1169/2011)	
Flore aérobie à 30°C	100 000	Energie :	1147 kJ / 273 kcal
Bacillus Cereus	100	Matières grasses (g) :	9,0
Levures moisissures	1 000	dont acides gras saturés (g) :	6,0
Escherichia Coli	10	Glucides (g) :	43
Staphylocoques à coagulase	100	dont sucres (g) :	28
Salmonella	abs / 25g	Fibres alimentaires (g) :	2,8
Listeria monocytogenes	abs / 25g	Protéines (g) :	2,7
		Sel (g) :	0,30

CRITERES GEMRCN (version 1.3 - Août 2013)						
	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle, en en classe élémentaire	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à	Personnes âgées en institution	
					Déjeuner	Diner
Grammage recommandé (g)	30-35	35-45	40-60	60-80	60-80	60-80
Fréquence recommandée pour le grammage ci-dessus	Pas de limitation	Pas de limitation	Pas de limitation	4 / 20 maxi	Pas de limitation	Pas de limitation

CONSERVATION - AUTRES	
DMM	18 mois
T°C de conservation chez utilisateur :	-18°C (surgelé)
Durée de vie après ouverture :	48h entre 0°C et 4°C
T°C stockage :	-18°C
T°C transport :	-18°C
Code emballeur :	EMB 19214 A
Utilisation fautive du produit : en cas de rupture de la chaîne du froid, après décongélation consommer dans les 48h et conserver entre 0°C et 4°C	

OGM
Nos produits ne sont pas étiquetables comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives : CE n° 18299/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

IONISATION
Nous n'utilisons aucune matière première ionisée dans l'ensemble de notre production. Nos produits ne sont donc pas soumis aux obligations d'étiquetage prévues par la directive : CE n° 99/2 du 22 février 1999 relative au rapprochement des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

MISE A JOUR			
Création de la fiche technique	12/03/2010	Fiche technique modifiée le	09/01/2017
Version	10 du 31/10/2016	Rédacteur	Service qualité