

79502

Tarte au citron Bio

prédécoupée 10 parts

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Description :

Tarte ronde à bords cannelés composée d'une pâte sablée garnie d'un appareil au citron et recouverte d'un nappage. Produit cuit, bio et prédécoupé en 10 parts

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Boncolac



Calibre : 750 g
Conditionnement - calibre : CT 8 PC 750 G 6 KG
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 6.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C
État du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

En FROID POSITIF à +4°C : Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage. La démouler et la placer sur un plat service. La laisser décongeler 3h à +4°C. Il est déconseillé de passer cette tarte au four. En AMBIANT (températures préconisées = 20/25°C) : Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage. La démouler et la placer sur un plat de service. La laisser décongeler 1h30/2h à +20/25°C. Conservation 48h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Sans conservateur, sans arôme artificiel, sans colorant
Produit prédécoupé : Gain de temps et facile à servir
Farine de blé origine France

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1260 Kj / 300 Kcal	945 Kj / 225 Kcal
Protéines (g)	4.50	3.4
Glucides (g)	43.00	32.3
dont Sucres (g)	27.00	20.3
Matières grasses (g)	12.00	9.0
dont Acides Gras Saturés (g)	7.00	5.3
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.30	0.2
Sodium (mg)	118.00	89
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.38

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 :

Dénomination légale de vente TARTE AU CITRON BIO X10 SURGELEE

INGREDIENTS :

Farine de blé* 17,95% ; sucre de canne* ; oeufs entiers* ; lait écrémé reconstitué* ; beurre* 10,90% ; sucre glace * (sucre mi-blanc* ; fécule de maïs *) ; eau ; jus de citron reconstitué 6,75%* ; amidon de maïs ; arôme naturel de citron ; amidon de pomme de terre* ; poudre à lever* : carbonates de sodium (E500), acide tartrique (E334) ; sel ; concentré de carotte* et pomme* ; gélifiant : pectines (E440) * ingrédient issus de l'agriculture biologique.



79502

Tarte au citron Bio

prédécoupée 10 parts

**GARANTIES :**

Provenance matière première carnée : /

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

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 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3251516723014

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 57.200 x l 29.100 x h 10

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 190

Nb d'UMC / couche : 4

Nb couches / palette : 23

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 64134A

Nom du fournisseur : 101421 BONCOLAC DP

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.

