



# 3741 0006 • LA TARTE AUX POMMES BIO PDx 12

Date de mise à jour : 04/06/2020

BONCO3741



6 UV 850g / UV 27 cm Surgelé

Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque

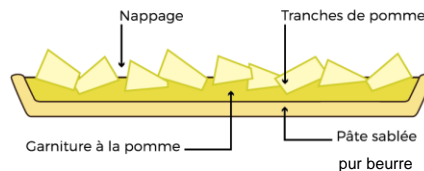
- Gamme « Pâtisseries Fines »
- Pommes fraîches
- Pâte sablée pur beurre
- Prédécoupe : gain de temps et mise en œuvre simplifiée



## DESCRIPTION PRODUIT

### TARTE AUX POMMES, PREDECOUPEE PAR 12, SURGELEE

Tarte ronde à bords cannelés composée d'une pâte sablée pur beurre garnie d'une compotée à la pomme et de tranches de pommes, recouverte d'un nappage et prédécoupée par 12.



## COMPOSITION

**Ingrédients**  
Pommes\* 34,87% ; purée de pommes\* 23,66% ; farine de blé\* ; sucre de canne\* ; beurre\* 6,22% ; œufs entiers\* ; eau ; sirop de glucose\* ; amidon de blé\* ; gélifiant : E440 ; sel ; poudres à lever : E500, E334 ; antioxydant : E300 ; acidifiant : E330.  
\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

**Allergènes**  
Contient : Gluten, lait, œufs.  
Peut contenir des traces de : Soja, fruits à coque.

**Ionisation**  
Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

**OGM**  
Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

**Certification**  
IFS, BRC

## VALEURS NUTRITIONNELLES

|                              | Pour 100g |
|------------------------------|-----------|
| Energie (kj)                 | 915*      |
| Energie (kcal)               | 217*      |
| Matières grasses (g)         | 6,6*      |
| Dont acides gras saturés (g) | 4,1*      |
| Glucides (g)                 | 36*       |
| Dont sucres (g)              | 22*       |
| Protéines (g)                | 2,7*      |
| Fibres alimentaires (g)      | 2,5*      |
| Sel (g)                      | 0,24*     |

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)

\* Valeurs obtenues par calcul

\*\*Valeurs obtenues par analyse

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

### Au FOUR (180°)

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat allant au four.

La réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four. La laisser reposer 15 minutes avant de servir.

### En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.

La démouler et la placer sur un plat de service.

La laisser décongeler 4h30 à +4°C. La laisser reposer 15 minutes avant de servir.

### 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 2h30 à +20/25°C.



10 minutes à 180°C



4 heures 30 minutes à +4°C



2 heures 30 minutes à +20/25°C



## CONSEILS DE CONSERVATION

|                       | Avant décongélation  |          | Après décongélation |                        |
|-----------------------|----------------------|----------|---------------------|------------------------|
|                       | Transport            | Stockage | En froid positif    | A température ambiante |
| Température           | -18 °C minimum       |          | +4°C                | -                      |
| Durée de conservation | DDM / DLUO : 24 mois |          | 24 heures           | -                      |

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



| Conditionnement | Emballage                          | Matériau                  | Dim. extérieures (mm) | Poids emballage (g) |
|-----------------|------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------|
| Primaire        | Moule                              | Aluminium                 | 278x278x22            | 15                  |
|                 | Flowpack marketé                   | Plastique (polypropylène) | 280x280x22            | 7                   |
| Secondaire      | Caisse de regroupement + étiquette | Carton ondulé             | 570x288x104           | 348                 |



## DONNÉES LOGISTIQUES

|                 | UV             | Colis          | Palette        |
|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| EAN             | 03251513741004 | 03251513741011 | 03251513741035 |
| Poids net (kg)  | 0,85           | 5,1            | 552            |
| Poids brut (kg) | 0,869          | 5,528          | 535,241        |
| LxHxh (mm)      | 278x278x22     | 570x288x104    | 1200x800x1918  |
| Nombre d'UV     | 1              | 6              | 552            |

|        | Palettisation     |                     |                    |                 |                  |
|--------|-------------------|---------------------|--------------------|-----------------|------------------|
|        | Nb colis / couche | Nb couche / palette | Nb colis / palette | Nb UV / palette | Hauteur max (mm) |
| 80*120 | 4                 | 17                  | 92*                | 552             | 1918             |

\*Dont 24 colis sur la tranche

CODE EMBALLEUR : 64134A



www.boncolac.fr