



# 6723 01 • LA TARTE AU CITRON BIO PDx 10



8 UV



750g / UV



27 cm



Surgelé

Fabriqué à Bonloc, au cœur du Pays Basque



- Gamme « Pâtisseries Fines »
- Moule à bords cannelés et pâte sablée pur beurre
- Portion adaptée au GEMRCN
- Prédécoupe : gain de temps et mise en œuvre simplifiée



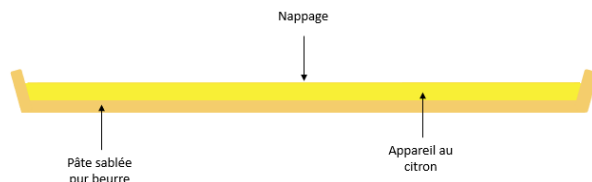
Date de mise à jour : 15/07/2021

BONCO6723

## DESCRIPTION PRODUIT

### TARTE AU CITRON BIO, PRÉDÉCOUPÉE x10, SURGELÉE

Tarte ronde à bords cannelés composée d'une pâte sablée au beurre garnie d'un appareil au citron et recouverte d'un nappage, prédécoupée par 10.



## COMPOSITION

**Ingrédients**  
 Farine de blé\* 17,95% ; sucre de canne\* ; œufs entiers\* ; lait écrémé reconstitué\* ; beurre\* 10,90% ; sucre glace\* (sucre mi-blanc\* ; féculé de maïs\*) ; eau ; jus de citron reconstitué 6,75%\* ; amidon de maïs ; arôme naturel de citron ; amidon de pomme de terre\* ; poudres à lever\* : E500, E334 ; sel ; concentré de carotte\* et pomme\* ; gélifiant : E440.  
 \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

**Allergène**  
 Contient : Gluten, Lait, Œufs.  
 Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja.

**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)	1260*
Energie (kcal)	300*
Matières grasses (g)	12*
Dont acides gras saturés (g)	7*
Glucides (g)	43*
Dont sucres (g)	27*
Protéines (g)	4,5*
Fibres alimentaires	1*
Sel (g)	0,3*

Apport de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)  
 \* Valeurs obtenues par calcul

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 9 octobre 2020, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

### En FROID POSITIF à +4°C :

Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage.  
La démouler et la placer sur un plat de service.  
La laisser décongeler 3h à +4°C.

### 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

Il est déconseillé de passer cette tarte au four.



3 heures à +4°C



De 1h30 à 2 heures 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		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule cannelé	Aluminium	278x278x22	15
	Flowpack marketé	Plastique (polypropylène)	280x280x24	7
Secondaire	Caisse + étiquette	Carton	572x291x100	312



## DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251516723007	3251516723014	3251516723038
Poids net (kg)	0,75	6	552
Poids brut (kg)	0,771	6,482	623,023
LxHxh (mm)	278x278x22	572x291x100	1200x800x1908
Nombre d'UV	1	8	92

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	4	17	92*	736	1908

\*Dont 24 colis sur la tranche



