

73327

Tropézienne

Ø 22 cm, prédécoupée, 10 parts



Description :

Une brioche pur beurre garnie de 2 crèmes : mousseline et chantilly et décorée de grains de sucre.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
Union Européenne



Calibre : 600 g
Conditionnement – calibre : CT 6 PC 600 G
Infos complémentaires : Diamètre : 22 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.600
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 360

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler 3 heures en chambre froide positive.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	1162 Kj / 278 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	3.7	
Glucides (g)	39.9	
dont Sucres (g)	20.3	
Matières grasses (g)	10.8	
dont Acides Gras Saturés (g)	6.3	
Fibres alimentaires (g)	-	
Sel (g)	0.2	
Sodium (mg)	80	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.34

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 : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Tarte tropézienne prédécoupée x10 surgelée

INGREDIENTS :

Garniture (50%) : Crème mousseline [sucre, amidon modifié de pomme de terre, huile de palme, lait en poudre écrémé, sirop de glucose, émulsifiants : E471-E472a, inuline, protéines de lait, stabilisants : E263-E450-E339, sel, colorants (bêta carotène), arôme]. Crème : crème de lait, stabilisant : carraghénanes, amidon modifié de pomme de terre, sel, épaississants : E401. Brioche pur beurre (42%) : Farine de blé (gluten, farine de blé malté), beurre (12%), oeufs frais, eau, sucre, levure boulangère, sel, émulsifiants : E471-E472e, antioxydant : E300. Décor (8%) : Sucre grains, huile de palme. Nappage à l'abricot (sirop de glucose, fructose, sucre, eau, purée d'abricots (12%), gélifiants (pectine-E440) correcteurs d'acidité : [acide citrique (E330), phosphates de potassium (E340)]. Susceptible de contenir : soja, lupin, fruits à coque, poissons.

73327

Tropézienne

Ø 22 cm, prédécoupée, 10 parts

GARANTIES :

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

Palme certifiée RSPO

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 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	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 checked="" 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 checked="" 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 : 3760194601762

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 52 x l 27 x h 18

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 195

Nb d'UMC / couche : 6

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code embaieur : FR 26.362.033 CE

Nom du fournisseur : 102902 LES PLAISIRS PATISSIERS

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.