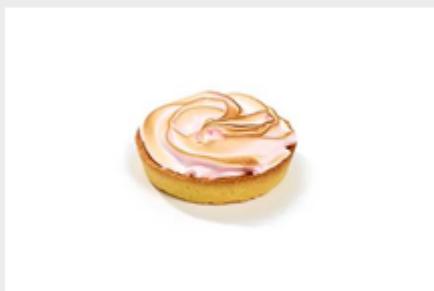




4518 05 • LA TARTELETTE FRAMBOISINE MERINGUÉE

Date de mise à jour :
23/11/2022



18 UV / colis



130 g / UV



10 cm



Surglé

Fabriqué à Rivesaltes, au cœur des Pyrénées Orientales

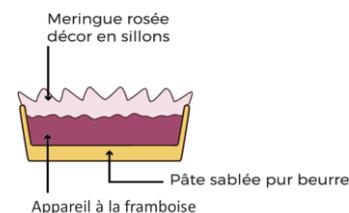
- Gamme « Pâtisseries fines »
- Pâte sablée pur beurre, cuite à blanc
- Appareil framboisine, dosé à froid
- Meringue « sillons » légèrement rosé



DESCRIPTION PRODUIT

TARTELETTE AUX FRAMBOISES MERINGUEE, SURGLEE

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil à la framboise décoré d'une meringue "sillons" légèrement rosée.



COMPOSITION

Ingrédients

Sucre, farine de **blé**, framboise 14%, **beurre** 13%, **œufs** de poules élevées en plein air, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air 9%, eau, amidon modifié de maïs, jus de citron concentré, épaississant : E415, acidifiant : E330, extrait de betterave.

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)	1511**
Energie (kcal)	360**
Matières grasses (g)	15**
Dont acides gras saturés (g)	9,2**
Glucides (g)	50**
Dont sucres (g)	32**
Protéines (g)	5,6**
Fibres alimentaires (g)	1,9**
Sel (g)	0,1*

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 12 janvier 2023, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Au FOUR

Préchauffer le four à 150°C.

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.

La réchauffer pendant 8 minutes à mi-hauteur.

La réchauffer pendant 8 minutes à mi-hauteur.

La laisser reposer 15 minutes avant de servir

En FROID POSITIF (+4°C)

Sortir la tartelette du congélateur et retirer l'emballage.

La démouler et la placer sur un plat de service

La laisser décongeler 3h environ à +4°C.



8 minutes à 150°C



3 heures à +4°C



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		0°C/+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 18 mois		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Moule	Aluminium	Ø=109 h=20	2,3
	Semelle rainée	Carton	380 x 250 x 20	47
	Plateau alvéoles H48	APET	384 x 299 x 48	55
Secondaire	Carton	Carton ondulé	398 x 303 x 116	253



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251514518995	03251514518049	03251514518063
Poids net (kg)	0,13	2,34	280,8
Poids brut (kg)	0,132	2,841	367,401
LxIxh (mm)	109x109x40	398x303x116	1200x800x1890
Nombre d'UV	1	18	2160

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	8	15	120	2160	1890

CODE EMBALLEUR : 66164 D

