

Tarte de choco et fruits des bois (21P)

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 42093

Dénomination légal/nom descriptive Tarte en plaque
surgelée au choco, avec de la garniture à base de
frangipane, aux fruits des bois et décorée avec d'écailles
d'amandes, prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir



Liste des ingrédients

sucres, huile de colza, OEUF, mélange de fruits des bois (9,5%) (groseilles rouges, groseilles noires, mûres, framboises, myrtilles, en proportion variable), farine (BLÉ), eau, amidon (BLÉ), fèves de SOJA, graisse de palme, poudre d'OEUF, poudre de cacao dégraissée (1,7%), amidon modifié, fèves blanches, AMANDES (1%), dextrose, poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de LAIT écrémé, poudre à lever (E341, E450, E500), sirop de glucose, sel, émulsifiant (E471, E472e, E481, E472b, E475), amidon, lactoprotéines (LAIT), épaississant (E466, gomme xanthane), noyau d'abricot, arôme, huile de tournesol, fibres d'agrumes, arôme naturel de citron, sucre inverti, arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique, E331), gélifiant (pectines).
Peut contenir des traces de: Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence de fragments de noyaux ne peut être exclue.
Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence de fragments de coquilles de noix ne peut être exclue.

Information générale

Nomenclature douanière 1905907000
Code FKB B691C21

Dimensions produit

Poids (g) 2300

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E450 - diphosphates
E500 - carbonates de sodium
E341 - phosphates de calcium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E472b - esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E466 - carboxyméthylcellulose
E475 - esters polyglycériques d'acides gras
E415 - gomme xanthane
E330 - acide citrique
E440 - pectines
E331 - citrates de sodium

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Levures: < 500/g

Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1620 kJ		1766 kJ	21
énergie	388 kcal		423 kcal	21
matières grasses dont:	22 g		23 g	33
- acides gras saturés	3,7 g		4,1 g	21
glucides dont:	43 g		47 g	18
- sucres	31 g		34 g	38
fibres alimentaires	1,7 g		1,8 g	
protéines	4,6 g		5 g	10
sel	0,48 g		0,52 g	9

* 1 portion = 109 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de	Oui
Amandes	Oui
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non
Peut contenir des traces de: Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.	

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire

Plaque à four (Carton ondulé_PAP 20)
Film (Plastique_PP 5)
Etiquette (Papier_PAP 22)

Emballage secondaire

Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)

EDU (Wrap around)

GTIN

5413476944337

poids net

6,9 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,398 x 0,298 x 0,154

Pièces per EDU

3

unité de vente

GTIN

5413476944344

poids net

2,300 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation

palette (Bois_FOR 50)
Film étirable
(Plastique_LDPE 4)
Etiquette (Papier_PAP 22)
Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)

Type de palette

Euro pallet

Description de la palette

PALLET EURO WOOD
1200X800X145MM

Nombre EDU / couche

8

Nombre couche / palette

11

Nombre EDU / palette

88

Poids net total palette

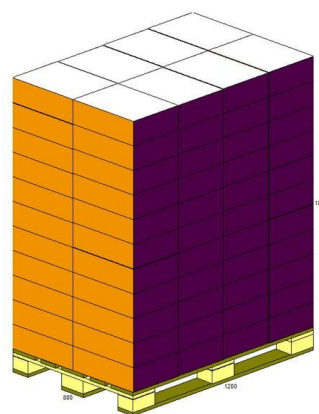
607 kg

Poids brut total palette

685 kg

Longueur x largeur x hauteur (m)

1,200 x 0,800 x 1,839



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	18 mois
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	4
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	4
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Décongélation au réfrigérateur: 9 heures. Après décongélation conserver au froid (max. 7°C) et consommer avant 4 jours. Ou décongeler à température ambiante pendant 4 heures et consommer avant 4 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

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