

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Tarte aux abricots - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 740,00	
Poids (g) tel que consommé 740,00	
Diamètre(cm) 23	

GTIN/EAN produit :	03162780036437	GTIN/EAN carton :	3162780036420
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	12 (12 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	486x248x179
Cartons / palette	54	Poids net du carton (kg)	8.880
Unités / palette	648	Poids brut du carton (kg)	9.451
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	533.354		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	176.1		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Oreillons d'abricots au sirop égouttés 51,9% (abricots, eau, sucre), farine de **blé**, sucre, **beurre** 7,6%, **œufs** entiers, **amande** en poudre 2,6%, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon de **blé**, **lactosérum (lait)**, **crème de lait** en poudre, **lait** écrémé en poudre, stabilisant (E415), épaississant (E410), colorant (extrait de carotte)), poudre à lever (E450, E500), gélifiant (E440), jus concentré de citron.

Présence éventuelle de **soja** et d'autres **fruits à coques**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1088	1088	8051	0
Energie (kcal)	259	259	1917	96
Matières grasses (g)	10	10	74	106
dont acides gras saturés (g)	5.4	5.4	40	200
Glucides (g)	38	38	281.2	108
dont sucres (g)	24	24	177.6	197
dont amidon (g)	14	14	103.6	58
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.8	13.3	53
Protéines (g)	3.4	3.4	25.2	50
Sel (g)	0.10	0.10	0.7	12

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four classique 10 min à 170 °C



Décongelation

CONSEILS D'UTILISATION :

Retirer la tarte du sachet, la démouler et la placer sur une grille recouverte de papier sulfurisé,

Réchauffer 10 minutes au four à 170°C

Laisser refroidir 40 minutes avant de servir

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé