

# TARTELETTE CITRON D100MM



Code produit : **J0167**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Tartelette au citron - Surgelé

### Technologie :

Cuit

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 105

**GTIN / EAN Carton** 3162780058576

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 16

Cartons/Palette 128

Unités/Palette 3072

Poids brut, Palette incluse (kg) 345.56

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.6

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 24 (24 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 395x299x106

Poids net du carton (kg) 2.52

**Date de durabilité minimale (DDM)** 365 jour(s)

## Atouts produits

La pâte sucrée pur beurre est recouverte d'une fine couche de beurre de cacao pour préserver la croustillance de la pâte. Celle-ci est garnie d'une crème au citron recouverte de nappage.

Le produit est déjà cuit pour un gain de temps au quotidien. Il suffit de le décongeler minimum 2h à 4°C.

## Ingrédients (tel que vendu)

sucres, **œufs** entiers, farine de **blé**, **beurre**, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant (E440), acidifiant (E330)), margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, colza), eau, acidifiant (E330)), eau, jus de citron concentré 3,5%, beurre de cacao, sucre roux, amidon modifié, zeste de citron 0,6%, acidifiant (E330), sel, colorant (lutéine d'origine naturelle)

*Présence éventuelle : soja, fruits à coque*

## Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1671	1671		
Energie	(kcal)	400	400		
Matières grasses	(g)	22.0	22.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	13.0	13.0	0.0	
Glucides	(g)	44.0	44.0	0.0	
dont sucres	(g)	30.0	30.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.0	
Protéines	(g)	4.7	4.7	0.0	
Sel	(g)	0.15	0.15	0.00	

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

## Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler 2h à 0-4°C. Démouler avant décongélation.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Après décongélation conserver à 0-4°C et consommer dans les 48h.

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.