

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tartelette citron meringuée.

Saveur / Goût	Citron, meringue	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte croustillante, appareil lisse et fondant	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 24 heures.

Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 24 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler le produit pendant 3h à +4°C

INGREDIENTS

Sucre, farine de **blé** (farine de **blé** tendre, gluten de **blé**, fève, farine de **blé** malté, levure désactivée, acide ascorbique, alpha-amylase, hémi-cellulase), **beurre**, **œufs** entiers liquides, eau, blancs d'**œufs** liquides, farine de **blé**, jus concentré de citron 2.24%, dextrose, huile de colza, **amande** en poudre, agent de texture : pectine (pectine amidée (E440), diphosphate de sodium (E450), orthophosphate de calcium (E341)), glucose, préparation pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b, E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), zeste de citron 0.28%, gélifiant : sirop de glucose en poudre, sucre, amidon modifié (pomme de terre), épaississant : alginate de sodium (E401), sel 0.17%, blancs d'**œufs** en poudre.

Allergène(s): Fruits à coques (Amandes), Gluten, Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Anhydride sulfuré et sulfites, Arachides, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** France - **Code emballer:** EMB 11 203 H

- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1503	Energie (kcal)	358
Matières grasses (g)	15	dont acides gras saturés (g)	8
Glucides (g)	51	dont sucres (g)	34
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	5
Sel (g)	0,1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 300 000 ufc/g	Entérobactéries	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staph. à coagulase +	< 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Moule en papier	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3328859661201	/
Poids net (Kg)	75 g (+/- 2 g)	1,80	115
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	2,05	155
Dimensions L x l x h (mm)	80 x 15	388 x 290 x 90	1200 x 800 x 870
EAN 128	/	NON	NON

	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
Palettisation	1536	8	8	64