

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 emballeur: 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 |