

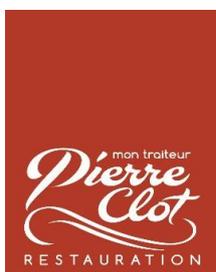
# TARTE AUX LEGUMES

Prête à Servir

840g

Code article : 7802

- ♦ Pâte pur beurre
- ♦ Emmental français
- ♦ Barquette 100% Compostable



IT/TA/FTLEGLR  
Date : 31/07/18  
Indice de révision : 1  
Page 1 sur 2  
Date révision : 26/12/18

Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

## COMPOSITION

Lait entier - œufs - farine de blé - crème fraîche - courgettes 8% - aubergines 4,9% - emmental - beurre - oignons 3,4% - poivrons 2,8% - amidon modifié de pomme de terre - eau - huile de tournesol - sel - sucre - levure - muscade - poivre.  
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

ENERGIE	998 kJ (soit 239 Kcal)
MATIERES GRASSES	14,8%
dont Acides Gras Saturés	7,3%
GLUCIDES	19%
dont Sucres	2,3%
PROTEINES	7,5%
SEL	0,87%
CALCIUM (mg)	109

Calories  
**239 Kcal**  
Pour



\*Valeurs obtenues par calcul

MG<15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

## CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la tarte avec son support directement dans le four.

Four de 120 à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150 à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

## RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

## CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 11

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

## GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Découpe	XS	S	M	XL	XXL	à couper
Nb de portions / barquette	12	9	8	6	4	
Poids indicatif des portions (g)	70	93	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	L. DOUCET	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	26/12/18	26/12/18	26/12/18	26/12/18
Visa				

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE  
 Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
CELLULOSE/PE/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nombre de pièces / barquettes	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,77	3,36

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	234	188

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

## ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI NON			OUI NON	
	X			X	
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

## SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

## ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	L. DOUCET	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	26/12/18	26/12/18	26/12/18	26/12/18
Visa				