

**Description :**

Pâte sucrée, crème citron aux oeufs frais, meringue à l'italienne en forme de rose, surgelée.

Marque : Symphonie Pasquier

Calibre : 97 g
Conditionnement : 1 st x 5 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.485
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : ST
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler environ 4 heures à 4°C.

LES PLUS PRODUITS :

Pâte sucrée et crème citron pur beurre
 Oeufs issus de poules élevées hors cage (sol et plein air)
 Farine française

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 97 g
Energie	1724 Kj / 412 Kcal	1672 Kj / 400 Kcal
Protéines (g)	5.6	5.4
Glucides (g)	47	45.6
dont Sucres (g)	33	32.0
Matières grasses (g)	22	21.3
dont Acides Gras Saturés (g)	15	14.6
Fibres alimentaires (g)	-	-
Sel (g)	0.26	0.3
Sodium (mg)	102	99
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.25

% Fruits et Légumineuses : 1.50

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Dénomination légale de vente Tartelettes citron meringuées à l'italienne surgelées

INGREDIENTS :

Sucre - OEUFS* frais 21% - Farine de BLE 16% - BEURRE concentré 11% - BEURRE 7% - Blancs d'OEUFS** 6% - Jus de citrons concentré 0,7% - Pulpes de citrons 0,5% - Gélifiant : pectines - Acidifiant : acide citrique - AMANDES en poudre - Amidon de maïs - Sel - Blancs d'OEUFS** en poudre 0,1% - Jus d'oranges concentré - Stabilisant : gomme xanthane - Extrait de citron. *Oeufs de poules élevées au sol. **Oeufs de poules élevées en plein air.

ORIGINES :**Origine pays de transformation :** France**Origine matière première majoritaire *** : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)**Ingrédients principaux/primaires *** : Jus de citrons concentrés : Italie ;
Farine : France**Estampille sanitaire / Code emballer :** EMB 80120A

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 27/09/2023 applicable à partir de Janvier 2024	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacaahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :**Méthode de conservation :** Surgelé**T° de conservation (°C) :** Maxi -18**Code EAN :** 3187670999494**PALETTISATION :****Dimensions carton en cm :** L 54.300 x l 26.600 x h 15.600**Longueur Palette en cm :** 120**Largeur Palette en cm :** 80**Hauteur Palette en cm :** 186.600**Nb d'UMC / couche :** 36**Nb couches / palette :** 11**Nom du fournisseur :** 100316 GIE PASQUIER**Code douanier :** 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.