

# Tarte normande aux pommes et à la rhubarbe prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 238513



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Tarte normande aux pommes et à la rhubarbe surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Ø 25,8 cm. Farine origine France. Pâte sablée pur beurre. Crème façon normande pur beurre et aux oeufs frais. Pommes fraîches origine France 24%, rhubarbe 16%.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.720 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	Pommes* 24% - Rhubarbe 16% - Farine de BLE - Sucre - OEUFS - BEURRE - LAIT entier en poudre reconstitué - Eau - BEURRE concentré - Amidon - Sel - Fibre de BLE - Arôme naturel de vanille. *Produit agricole issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes	France
Rhubarbe	Union Europ.

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 80]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

# Tarte normande aux pommes et à la rhubarbe prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 238513

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	27 mm
Largeur de l'unité de consommation	290 mm		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Oui - 48 heures à 4°C

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,153	276	14	9.5	34	19	1.8	3.2	0.25

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.1 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.23

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	43.2	0	60	Pièce unitaire	6		
Colis	7.2	7.73	10	Pièce unitaire		540x264x158	13187670023332
Palette	475.2	535.312	660	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187670023325
Pièce unitaire	0.72	0.74	1	Pièce unitaire		247x247x210	3187670028316