

**Description :**

Une pâte sablée croustillante garnie d'une délicieuse crème amandine (4.85% d'amandes) et de poires émincées (33% de la garniture). Prédécoupée en 10 parts.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



— Sysco —
Marque : Essentials

Calibre : 750 g
Conditionnement – calibre : CT 6 PC 750G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé : Four (air pulsé, sur plaque, sans moule) 160°C : 12 mn entière ou 5 mn à la portion Simple décongélation : Chambre froide (pré-coupée, sans moule) : 6h entière ou 4 à 4h30 à la portion. Micro-ondes (600 watts) : 1 mn à la portion. Conservation après décongélation : 72h à 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Pâte fine et garniture généreuse pour un goût et un visuel façon tarte maison. Excellent rapport qualité/prix.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.3	35	19	= 2.2	14	4.1	= 0.18	= 72	= -	286	1197

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 : / **Classification :** Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Tarte aux poires, sucrée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Poires au sirop égouttées 32%, poire 98%, eau, sucre, acidifiant : acide citrique, farine de blé, sucre, margarines : huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : bêta-carotène, sirop : jus d'égouttage des poires (12%), eau, sirop de glucose - fructose, sucre, acidifiant : acide citrique, huile de colza, oeuf frais entier, préparation déshydratée pour crème pâtissière (saccharose, amidon modifié, lait écrémé en poudre, épaississant : alginate de sodium, arômes, stabilisants : E339ii - E450iii), semoule de blé dur, amande en poudre, fibre de blé, poudre à lever (E450 - E500 - E170), gélifiants : carraghénanes - agar agar - pectine (dextrose), acidifiant : acide citrique, colorant : bêta-carotène. Pourcentage exprimé sur les poires au sirop égouttées. Peut contenir des traces de : soja, poisson, crustacés, mollusques, sésame, céleri et moutarde.

Palme certifiée RSPO

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)



GARANTIES :

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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Code EAN de l'UMC : 3220440035258

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 57 x l 28 x h 9

Longueur Palette en cm : 120.000

Largeur Palette en cm : 80.000

Hauteur Palette en cm : 159.000

Nb d'UMC / couche : 4

Nb couches / palette : 16.000

Estampille sanitaire / Code emalleur : FR 16.028.001 CE

Code douanier : 19059070