

TARTE VIENNOISE AUX POMMES

10 points EAN 54 200532 0570 5

12 points EAN 54 200532 0653 5

FICHE TECHNIQUE – 2023

Ingrédients : pomme (56,2%), farine de **BLÉ**, sucre, beurre de laitière (**LAIT**) (8,1%), raisins secs, eau, **ŒUF** de ferme, fécule de maïs, fécule de maïs modifié, sirop de glucose, cannelle, stabilisants : E466 ; E422, poudre à lever : E500ii, sel, huile de colza, huile de tournesol, régulateurs d'acidité : E330 ; E331, arôme naturel, colorant : E160b(ii), épaississant : E440, huile de coton.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	874 kJ 208 kcal
Glucides	34,1 g
- Dont sucres	20,2 g
Matières grasses	7,0 g
- Dont acides gras saturés	4,5 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,21 g

Liste des allergènes

+ = présent

- = absent

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-

TARTE VIENNOISE AUX POMMES

10 points EAN 54 200532 0570 5

12 points EAN 54 200532 0653 5

FICHE TECHNIQUE – 2023

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Paramètres organoleptiques

Délicieuse tarte aux pommes fraîchement parfumée avec une garniture croustillante

Conseils de préparation

Décongeler 4 à 6 heures à température ambiante ou 10 à 12 heures au réfrigérateur.

Ne pas recongeler après décongélation.

Vous voulez réchauffer la tarte aux pommes ?

Préchauffez le four à 120° C. Mettez les tartelettes aux pommes au four pendant 15 à 18 minutes.

Conseils de conservation

Conserver à -18°C

Se conserve au réfrigérateur pendant 4 jours après décongélation.

Durée de conservation (DLC)

Ce produit se conserve 18 mois après la production à condition qu'il est stocké à -18°C.

Ne jamais recongeler après décongélation.

Caractéristiques microbiologiques

	Max.
Enterbacteriaceae	< 100 kve/g
Levures	< 1 000 kve/g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g
Salmonella	Absent dans 25 g
Moisissures	< 1 000 kve/g
Nombre total de germes aérobies	< 100 000 kve/g

TARTE VIENNOISE AUX POMMES
10 points EAN 54 200532 0570 5
12 points EAN 54 200532 0653 5
FICHE TECHNIQUE – 2023

Paramètres du processus

Détecteur de métaux :

FERRO 3 mm
RVS/ S.S 4 mm
NON-FERRO 3 mm

Remarque

Malgré nos contrôles d'entrée et notre inspection visuelle approfondis, il est toujours possible qu'un pédoncule ou un trognon de pomme se retrouve dans la tarte aux pommes.

Information sur les OGM

Ce produit est sans OGM, conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003.