

## Tartelette aux pommes

### EAN 35 856810 2129 4

### FICHE TECHNIQUE – 22/06/2022

**Ingrédients** : pommes 49,79%, pâte feuilletée 34,79%[farine de BLE (dont antioxydant: E300), margarine (huiles végétales non hydrogénées (huile de palme, huile de colza), eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant : E330), eau, régulateur de farine (farine de BLE, protéines de BLE, enzyme : protéase), sel (sel, antiagglomérant: E535)], sucre, nappage (eau, sirop de glucose de BLE, sucre, acidifiants:E330 et E331, gélifiants: E407, E415, E440, arômes naturels, conservateur:E202, colorants: E160a et E160c), farine de BLE, BEURRE

#### Description produit :

Pâte feuilletée garnie de morceaux de pommes roulées dans du beurre et du sucre.  
Finition: nappage

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	936 kJ
	224 kcal
Glucides	25,85 g
- Dont sucres	13,878 g
Matières grasses	12,11 g
- Dont acides gras saturés	6,58 g
Protéines	2,06 g
Sel	0,587 g

## Tartelette aux pommes

### EAN 35 856810 2129 4

### FICHE TECHNIQUE – 22/06/2022

#### Liste des allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

#### Durée de conservation

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

#### Conseils de préparation

Faire décongeler le produit 5 heures au réfrigérateur (4°C). Faire Légèrement chauffer au four et servir avec une boule de crème glacée vanille.

#### Caractéristiques microbiologiques

Aerob numération sur plaque 30°C	100.000 ufc/g
Listéria monocytogenes	100 ucf/g
Staph. Aureus	100 ucf/g
E. coli 44°C	10 ucf/g
Salmonella	Absence dans 25 g

**Tartelette aux pommes**  
**EAN 35 856810 2129 4**  
**FICHE TECHNIQUE – 22/06/2022**

**Emballage & Palletisation**

	Pièces	Carton	Palettes
Pièces Nb		12	2112
Carton Nb			176
Carton / Couche			8
Couches/ Palette			22
Hauteur (mm)		76	1822
Largeur (mm)		296	800
Longueur (mm)		397	1200
Diamètre (mm)	135		
Poids Brut (kg)	0,170	2,246	415,296
Poids Net (kg)	0,170	2,040	359,040