[redacted]

**DESCRIPTION :** [redacted]

[redacted]

**Marque :** [redacted]

**Calibre :** 750 g
**Conditionnement :** 1 ct x 6 pc
**Dimension :** Ø 27 cm
**Type de poids :** Fixe
**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.500
**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT
**Unité de facturation :** CT
**Etat du produit :** Cuit
**Durée de vie totale du produit en jours :** 540
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24h entre 0°C et 4°C

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**
Décongeler le produit à 0 - 4°C pendant 5 à 6h. Conservation après décongélation : 24h maximum entre 0 et +4°C sous rés erve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène. Pour une meilleure croustillance de la pâte : ne pas dé congeler le produit. Réchauffer dans un four ventilé à air pulsé préchauffé à 160°C pendant 15 minutes pour une tarte e ntière et à 160°C pendant 7 minutes pour une part de tarte. Ne pas conserver après réchauffage. Ne pas restituer ce pro duit au micro-ondes.

**LES PLUS PRODUITS :**
[redacted]

**NUTRITION:**

| Valeurs nutritionnelles moyenne | | |
|---|---|---|
| | Pour 100 g | A la portion de 75 g |
| Energie | [redacted] | |
| Protéines (g) | | |
| Glucides (g) | | |
| dont Sucres (g) | | |
| Matières grasses (g) | | |
| dont Acides Gras | | |
| Fibres alimentaires (g) | | |
| Sel (g) | | |
| Sodium (mg) | | |
| Calcium (mg) | | |

**Rapport P/L :** [redacted]

**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

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**Origine pays de transformation :** France

| Ingrédients principaux primaires | Origines * |
|---|---|
| [redacted] | France |
| | Non UE |
| | Union européenne |

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

**Estampille sanitaire / Code emballeur :** [redacted]

[redacted]

[redacted]

**Dénomination légale de vente :**

[redacted]

**INGREDIENTS :**

[redacted]

**ALLERGENES :**

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

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

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**
**Méthode de conservation :** Surgelé
**T° de conservation (°C) :** Maxi -18

**PALETTISATION :**
**Dimensions carton en cm :** L 57 x l 28 x h 9
**Longueur Palette en cm :** 120
**Largeur Palette en cm :** 80
**Hauteur Palette en cm :** 159
**Nb d'UMC / couche :** 4
**Nb couches / palette :** 16
**Code EAN :** 3220440084003

**Code douanier :** [redacted]

[redacted]