

**Tartelette Citron vrac 600 g**

|  |   |
|--|---|
| Famille de produit :                                   | Individuel pâtissier  |
| Désignation commerciale du produit :                   | Tartelette Citron vrac  |
| Dénomination légale de vente (descriptif du produit) : | Entremets individuel pâtissier composé d'un cremeux citron 44%, d'un biscuit sablé 31%, d'un biscuit cuillère 12%, d'une crème montée vanille 7% et d'un enrobage - produit surgelé |
| Poids net (en kg) :                                    | 0.600 kg  |
| Poids détaillé :                                       | 8x75g   |

Date de mise à jour : 19/05/2020 Code VIF : V061190 Etat de la fiche : Fiche ok



Fabriqué en France par :  
**ERHARD PÂTISSIER GLACIER**  
 5, Route de Moncey  
 25870 THUREY LE MONT  
 Email : contact@erhard-desserts.com

Code emballer : EMB 25563A  
 Nomenclature douanière : 19059055  
 DDM(en mois) : 24

Liste d'ingrédients :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), BEURRE 14%, farine de BLE, jaune d'OEUF\* pasteurisé sucré (jaune d'OEUF, sucre), jus de citron 8%, OEUFS\* entiers pasteurisés, sucre, cassonade, blanc d'OEUF\* pasteurisé, eau, fécule de pomme de terre, sirop de glucose-fructose, épaississant : amidon transformé de maïs, vermicelle de citron confit 0.6% (sucre, citron 0.2%, acidifiant: E330, antioxydant: E300), amidon de BLE, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, humectant : glycérol, gélatine bovine en poudre, sel, gluten de BLE, zeste de citron 0.1%, extrait de vanille, gousse de vanille broyée en grains, épaississants: pectine-carraghénanes, correcteurs d'acidité: acide citrique - citrate de sodium, concentré végétal (concentré de pomme, carthame et citron), extrait de racine de curcuma, grains de vanille épuisée.

Traces éventuelles de SOJA, de SESAME et de FRUITS À COQUE.  
 Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.  
 \*issu de poules élevées en plein air

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

| Allergènes : | Nature des allergènes   | P/CC/A |
|--------------|---|--------|
|              | (P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)   |        |
|              | Lait et produits à base de lait   | P      |
|              | Céréales contenant du gluten  | P      |
|              | Soja et produits à base de soja   | CC     |
|              | Œufs et produits à base d'œufs  | P      |
|              | Arachides et produits à base d'arachides  | A      |
|              | Fruits à coque  | CC     |
|              | Graines de sésame et produits à base de sésame  | CC     |
|              | Céleri et produits à base de céleri   | A      |
|              | Moutarde et produits à base de moutarde   | A      |
|              | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sup>2</sup> | A      |
|              | Lupin et produits à base de lupin   | A      |
|              | Crustacés et produits à base de crustacés   | A      |
|              | Mollusques et produits à base de mollusques   | A      |
|              | Poissons et produits à base de poissons   | A      |

| Valeurs nutritionnelles moyennes : | Pour 100g           |
|------------------------------------|---------------------|
| Énergie                            | 1482 kJ<br>355 kcal |
| Matières grasses                   | 22 g                |
| Dont acides gras saturés           | 13 g                |
| Glucides                           | 34 g                |
| Dont sucres                        | 21 g                |
| Fibres alimentaires                | 0.50 g              |
| Protéines                          | 5.0 g               |
| Sel                                | 0.47 g              |

Conservation :  
 Plusieurs mois dans le congélateur\*\*\* à -18°C ou 3 jours dans le compartiment à glaces du réfrigérateur\*\*.  
 Maximum 48 heures au réfrigérateur\*\* (entre 0°C et 4°C).  
 A consommer de préférence avant le : voir sur l'emballage.  
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditionnement UVC : e- Socle thermoformé + étui neutre

Conseil de dégustation :  
 Sortir du congélateur\*\*\* et laisser décongeler dans le réfrigérateur\*\* (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ.  
 Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur\*\* et consommer sous 48 heures maximum.

Nb de langues sur le pack : 2 langues (français/anglais)

| Palettisation :    |     |
|--------------------|-----|
| Nb UVC/colis       | 1   |
| Nb colis/couche    | 11  |
| Nb couches/palette | 22  |
| Nb colis/palette   | 242 |
| Nb UVC/palette     | 242 |

|                     | Pièce    | UV       | Colis    | Palette |
|---------------------|----------|----------|----------|---------|
| Longueur (± 0,5 cm) | 7.50 cm  | 37.30 cm | 37.30 cm | 120 cm  |
| Largeur (± 0,5 cm)  | 7.50 cm  | 21.00 cm | 21.00 cm | 80 cm   |
| Hauteur (± 0,5 cm)  | 3.50 cm  | 7.90 cm  | 7.90 cm  | 189 cm  |
| Poids net (en kg)   | 0.075 kg | 0.600 kg | 0.600 kg | 145 kg  |
| Poids brut (en kg)  |          | 0.788 kg | 0.788 kg | 211 kg  |

Code EAN 13 - UVC : 3428420058802  
 Code DUN 14 - colis : 13428420058809  
 Code EAN 128 - palette : 23428420058806