

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
-----------------------	------------	------------	---------	--------------------	----------

Visuel produit :		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 :	<p>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.</p> <p>Traces éventuelles de SOJA, de SESAME et de FRUITS À COQUE.</p> <p>Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.</p> <p>*issu de poules élevées en plein air</p>
-----------------------	---

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	Valeurs nutritionnelles moyennes :	Pour 100g
	(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)			
	Lait et produits à base de lait	P	Énergie	1482 kJ
	Céréales contenant du gluten	P		355 kcal
	Soja et produits à base de soja	CC	Matières grasses	22 g
	Œufs et produits à base d'œufs	P	<i>Dont acides gras saturés</i>	13 g
	Arachides et produits à base d'arachides	A	Glucides	34 g
	Fruits à coque	CC	<i>Dont sucres</i>	21 g
	Graines de sésame et produits à base de sésame	CC	Fibres alimentaires	0.50 g
	Céleri et produits à base de céleri	A	Protéines	5.0 g
	Moutarde et produits à base de moutarde	A	Sel	0.47 g
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	A		
	Lupin et produits à base de lupin	A	Conservation :	Plusieurs mois dans le congélateur*** à -18°C ou 3 jours dans le compartiment à glaces du réfrigérateur**.
	Crustacés et produits à base de crustacés	A		Maximum 48 heures au réfrigérateur** (entre 0°C et 4°C).
	Mollusques et produits à base de mollusques	A		A consommer de préférence avant le : voir sur l'emballage.
	Poissons et produits à base de poissons	A		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.
Nb de langues sur le pack :	2 langues (français/anglais)		Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur** et consommer sous 48 heures maximum.

Palettisation :		Pièce	UV	Colis	Palette
Nb UVC/colis	1	Longueur (± 0,5 cm)	7.50 cm	37.30 cm	120 cm
Nb colis/couche	11	Largeur (± 0,5 cm)	7.50 cm	21.00 cm	80 cm
Nb couches/palette	22	Hauteur (± 0,5 cm)	3.50 cm	7.90 cm	189 cm
Nb colis/palette	242	Poids net (en kg)	0.075 kg	0.600 kg	145 kg
Nb UVC/palette	242	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