

Crumble pomme fraise-framboise 80 g

Article : 232025



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dessert composé d'un crumble déposé sur une garniture aux fraises, aux pommes et aux framboise et pâte sablée. Produit cuit, congelé, prédécoupé en 35 portions.

Descriptif produit : Congelé. Cuit. 5,5 x 5,4 cm. Fond de pâte sablée. Garniture fraises, pommes et framboises en morceaux. Crumble en couverture. Carton de 35 pièces, soit 2,8 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cuit

Conditionnement : Colis de 2.800 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Non concerné

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, fraises 12%, pomme 12%, morceaux de framboise 12%, eau, purée de pomme (6,7%), huile de palme, amidon modifié de maïs, beurre concentré (LAIT), OEUUF, huile de colza, arôme naturel, sirop de sucre inversé, sel, amidon de BLÉ, jus de citron. Traces éventuelles de cacahouètes, fruits à coques et soja.

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	Allemagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Mass balance

Compatibilité régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Famille	Denrée	Paramètre microbiologique	Valeur m	Valeur M
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Flore aérobie 30°C	100000	1000000
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Bacillus cereus	100	1000
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Levures Moisissures	1000	10000
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Escherichia coli	10	100
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Staphylocoques à coagulase positive	100	1000
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Salmonella	NA	Abs/25g
Pâtisserie	Pâtisseries cuites Tartes aux pommes Gâteaux chocolat Flan Crêpes fraiches	Listeria monocytogenes	NA	Abs/25g

Atouts

Atout : Pièce de 80 g : format économique
Crumble pomme fraise-framboise : une recette classique et connue de tous

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - Consommer dans les 72h après décongélation.
- Mise en œuvre :** Après décongélation partielle, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C. | Après décongélation partielle mise en barquette. Operculer et stocker en chambre froide positive 0+3°C à J +1+2+3. Possibilité de le servir chaud comme froid. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
955	303	8.9	4.5	36	19	1.1	2.6	0.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	22.4	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.08	0	0.03	Colis			
Palette	649.6	697.16	232	Colis	232	1200x800x1600	
Colis	2.8	3.005	1	Colis		394x274x49	8719632331513

L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive. Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.