

# TARTE AUX LEGUMES ANCIENS

Prête à Servir

840g

Code article : 7469

mon traiteur  
**Pierre Clot**

IT/TA/FTRCLA

Date : 24/05/24

Indice de révision :

Page 1 sur 2

Date révision :

- Découvrez ou redécouvrez les légumes anciens avec cette recette de tarte rustique au panais, topinambour et patate douce !
- Idéale pour un repas d'automne réconfortant !

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

## COMPOSITION

Tarte garnie d'une préparation (77,2%) à base de légumes anciens.

**Œufs** - farine de **blé** - **crème** fraîche - **lait** entier - patate douce 10,3% - panais 7,6% - haricots verts 6,2% - **Comté** 4,9% - **beurre** - navets 3,4% - eau - **mozzarella** - topinambour 0,9% - échalotes - **emmental** - amidon modifié de maïs - sel - ail - sucre - levure - curry - poivre - muscade.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

## CONDITIONS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la quiche avec son support directement dans le four.

Réchauffer selon les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Four de 120°C à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150°C à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

## RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

<b>ENERGIE</b>	996 kJ (soit 239 kcal)
<b>MATIERES GRASSES</b>	14,0%
dont Acides Gras Saturés	8,9%
<b>GLUCIDES</b>	19%
dont Sucres	3,0%
<b>PROTEINES</b>	8,4%
<b>SEL</b>	0,80%
<b>CALCIUM (mg)</b>	104

\*Valeurs obtenues par calcul

Calories

**239 kcal**

Pour 100g



MG<15%

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

## CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

## GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	12	9	8	6	4	à couper
<b>Poids théorique des portions (g)</b>	70	93	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	24/05/24	24/05/24	24/05/24	24/05/24
<b>Visa</b>				

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE

Fabriqué à : Rives (38)

Code emballer : Emb. 38 337A

### BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
CELLULOSE/PE/ EVOH	62	300 x 200 x 38	2,28

### COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
131	425 x 328 x 91	12,69

### COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,74	3,36

### PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	232	188,16

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1057 mm, palette comprise)

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

## ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

## SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

## ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	24/05/24	24/05/24	24/05/24	24/05/24
<b>Visa</b>				