

TARTE COMPOTEE COURGETTE CHEVRE BIO

Prête à Servir

840g

Code article : 7401

- ♦ Pâte pétrie par nos boulangers.
- ♦ Barquette cellulose 100% compostable.
- ♦ Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par FR-BIO-16.



IT/TA/FTRCCCBIO

Date : 04/03/22

Indice de révision : 4

Page 1 sur 2

Date révision : 10/08/24



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Tarte garnie d'une préparation (68,7%) aux courgettes et au fromage de chèvre.

Pâte levée 31,3% (farine de **blé*** - eau - huile d'olive* - sel* - sucre* - levure) - **lait** entier* réhydraté - courgettes* 14,3% - **œufs*** - **fromage** de chèvre* 5% - oignons* - amidon de maïs* - **emmental*** - ail* - sel* - basilic* - herbes de Provence*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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*

| | |
|--------------------------|------------------------|
| ENERGIE | 755 kJ (soit 180 kcal) |
| MATIERES GRASSES | 6,1% |
| dont Acides Gras Saturés | 2,8% |
| GLUCIDES | 23% |
| dont Sucres | 2,9% |
| PROTEINES | 7,5% |
| SEL | 1,20% |
| CALCIUM (mg) | 50 |

*Valeurs obtenues par calcul



MG<15%

P/L > 1

Sans huile de palme

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

Servi en plat : le % de denrée protidique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

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 |
| Poids des portions (g) | 70 | 93 | 105 | 140 | 210 | 840 |

| | REDACTEUR | VERIFICATEUR | APPROBATEURS | |
|-----------------|-----------|--------------|--------------|----------------|
| Nom | C. ROFFAT | M. RIGAUD | V. LEFEVRE | D. MOISSONNIER |
| Fonction | D.Q.G. | A.Q. | A.D. | D. Commercial |
| Date | 10/08/24 | 10/08/24 | 10/08/24 | 10/08/24 |
| Visa | | | | |

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 UE
 Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

| BARQUETTE | | | |
|-----------------------|-----------|---------------------|---------------------------|
| Composition | Poids (g) | Dimensions ext (mm) | Volume (dm ³) |
| CELLULOSE/PE/ EVOH | 62 | 300 x 200 x 38 | 2,28 |

| COLIS | | |
|-----------|---------------------|---------------------------|
| Poids (g) | Dimensions ext (mm) | Volume (dm ³) |
| 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 → Encartonage & 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 | |
|----------|-----------|--------------|--------------|----------------|
| Nom | C. ROFFAT | M. RIGAUD | V. LEFEVRE | D. MOISSONNIER |
| Fonction | D.Q.G. | A.Q. | A.D. | D. Commercial |
| Date | 10/08/24 | 10/08/24 | 10/08/24 | 10/08/24 |
| Visa | | | | |