

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4478
Nom du produit	CAKE 4 HEURES AUX POMMES CAKE 4 HEURES AUX POMMES
Etat physique	Frais
Nom de marque	Tarte à moi
Code EAN	5410683644784
Unité de vente	Blister
Pièces par unité de vente	1 Blister = 1 Pièce
Portion	4p

INGRÉDIENTS

ŒUFS de poules élevées au sol, farine de BLÉ, sucre, pomme (17,5%), beurre (LAIT), huile de colza, AMANDES, amidon de pomme de terre, sucre perlé, antioxydant (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: soja, autres fruits à coque.

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver au frais à max. 7°C
Expiration après la production	5 Jour(s)

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (110 G)
Énergie	1.682 kJ - 403 kcal	1.851 kJ - 443 kcal

Matières grasses	24 g	26 g
dont acides gras saturés	7,4 g	8,1 g
Glucides	41 g	45 g
dont sucres	24 g	27 g
Fibres alimentaires	1,4 g	1,5 g
Protéines	5,9 g	6,5 g
Sel	0,09 g	0,10 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

ALLERGÈNES

	Présent dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		
<i>blé</i>	+	
<i>seigle</i>	-	+
<i>orge</i>	-	+
<i>avoine</i>	-	+
<i>épeautre</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	+	
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	+
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoinensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits		
<i>amandes</i>	+	
<i>noisettes</i>	-	+
<i>noix</i>	-	+
<i>noix de cajou</i>	-	-
<i>noix de pécan</i>	-	+
<i>noix du brésil</i>	-	-
<i>pistaches</i>	-	+
<i>noix de Macadamia</i>	-	+
Céleri et produits à base de céleri	-	-

Moutarde et produits à base de moutarde

- - -

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- - -

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant

- - -

Lupin et produits à base de lupin

- - -

Mollusques et produits à base de mollusques

- - -

INFORMATIONS ALIMENTAIRES

Convient aux végétariens	Oui
Adapté aux végétaliens	Non
Halal Certified	Non
Kosher Certified	Non

*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

DURABILITÉ

Type d'oeufs | Oeufs élevées au sol

NUTRISCORE

NUTRISCORE | D

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
papier cuisson	papier + silicone	Blanc	0,01 g	-	1	1
boîte	Papier + PET	Autres	49 g	175 mm x 175 mm x 65 mm	1	1

Emballage secondaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
étiquette	papier PAP22	Autres	1,28 g	-	1	1

Durabilité

Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois
papier cuisson	-	100 %	0 %	0 %

boîte	-	100 %	0 %	0 %
étiquette	FSC MIX	-	0 %	70 %

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Levures	-	100 cfu/g	100.000 cfu/g
Moisissures	-	100 cfu/g	Visuel
E. coli	-	100 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	100 cfu/g

DÉCLARATION DE NON-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

DÉCLARATION

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.