

SPÉCIFICATION

Date de version: 20-03-2024
Version: 2
Date de révision: 20-03-2024
Page: 1/4

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4825
Nom du produit	TARTE MOUSSE AU CHOCOLAT 6P TARTE MOUSSE AU CHOCOLAT
Etat physique	Frais
Nom de marque	Tarte à moi
Code EAN	5410683648256
Unité de vente	Blister
Pièces par unité de vente	1 Blister = 1 Pièce
Portion	6p

INGRÉDIENTS

crème (LAIT), chocolat (15%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithins (SOJA)), arôme naturel), LAIT entier, AMANDES, sucre, chocolat au lait (7%) (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant (lécithins (SOJA)), arôme naturel), farine de BLÉ, blanc d'OEUFE de poules élevées au sol, eau, beurre (LAIT), poudre d'AMANDE, ŒUFS de poules élevées au sol, gélatine (porc), amidon de BLÉ, sel marin, poudre à lever (carbonates d'ammonium), beurre de cacao, sel, levure, huile de colza.
Peut contenir des traces de: autres céréales contenant du gluten, autres fruits à coque.

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver au frais à max. 7° C
Expiration après la production	3 Jour(s)

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE		
	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (124 G)
Énergie	1.600 kJ - 385 kcal	1.983 kJ - 477 kcal
Matières grasses	27 g	34 g
dont acides gras saturés	14 g	18 g
Glucides	27 g	33 g
dont sucres	22 g	27 g
Fibres alimentaires	3,1 g	3,8 g
Protéines	6,6 g	8,1 g
Sel	0,11 g	0,14 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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), 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 SO 2 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	Non
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

Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao)	Oui
Type d'oeufs	Oeufs élevées au sol
	Oeufs élevées en plein air

NUTRISCORE

NUTRISCORE	E
------------	---

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)
Nombre total de germes psychrotrophes	-	10.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Levures	-	1.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	Visuel
E. coli	-	100 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	Non détecté dans 25 g	-
Bactéries lactiques	-	1.000 cfu/g	10.000.000 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.