

## TARTELETTE TATIN AUX POMMES PUR BEURRE 120g

### Pure butter apple tartlette tatin 120g

Photo non contractuelle

Non contractual picture



Une pâte sablée pur beurre recouverte de pommes caramélisées.

A pure butter short pastry covered with caramelized apples.

#### MISE EN ŒUVRE / PREPARATION

#### VIDEO/ SCAN TO WATCH IN VIDEO

Au micro-ondes : Laisser la tartelette dans son moule. La réchauffer 1 minute en enceinte micro-ondes à puissance moyenne. Attendre 10 minutes puis démouler et retourner sur une assiette avant de servir.

Au four : Préchauffer votre four à 180 °C. Enfourner la tartelette dans son moule à mi-hauteur. Cuire pendant 20 min. Attendre ensuite 10 minutes, démouler et retourner sur une assiette avant de servir.

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48 heures.

In the microwave: Let the tartlet in its mould. Reheat for 1 minute in a microwave oven. Wait 10 minutes, remove from the mould and turn out onto a plate before serving.

In the oven: Preheat your oven to 180 °C. Let the tartlet in its mould and put it in the oven at half height. Bake for 20 minutes and then, wait 10 minutes and turn out onto a plate before serving.

After defrosting, store between 0°C and +4°C and eat within 48 hours.

#### COMPOSITION / INGREDIENT LIST

pommes (origine : France) 61%, sucre, farine de BLE, eau, BEURRE 3,6%, OEUFs entiers (ponte au sol), sel, poudre à lever [E500, E331; amidon de FROMENT]

Contient des fruits: malgré la vigilance apportée, des noyaux, pépins, tiges et feuilles peuvent exceptionnellement être présents dans le produit.

apples (origin: France) 61%, sugar, WHEAT flour, water, BUTTER 3,6%, whole EGGS (laying on the ground), salt, baking powder [E500, E331; WHEAT starch]

Contains fruit: despite our vigilance, kernels, seeds, stalks and leaves may be exceptionally present in the product

#### CRITERES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CRITERIA

Goût / Taste : pomme, caramel / apple, toffee

Odeur / Smell : pomme, caramel / apple, toffee

#### ALLERGENES / ALLERGENS

Gluten de blé, œufs, lait.  
Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques.

Wheat gluten, milk, eggs.  
Made in a factory using nuts.

#### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

| Poids / Weight (g)                              | Dimension / Dimension (cm)* | Dimension carton / Box dimension (mm) | Unité / carton Unit / box                              | Carton / couche Box / layer | Couche / palette Layer / pallet | Nombre de pièce/palette Number of unit/pallet | Poids net de la palette / Net weight of pallet (kg) |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 120                                             | 10 ±1cm                     | 393X298X143                           | 36                                                     | 8                           | 11                              | 3 168                                         | 380                                                 |
| Poids net du carton / Net weight of box (kg)    |                             | 4,32                                  | Poids brut de la palette / Gross weight of pallet (kg) |                             | 439                             |                                               | Hauteur de la palette / Height of pallet (M)        |
| Poids brut du carton / Gross weight of box (kg) |                             | 4,70                                  | TYPE DE PALETTE / TYPE OF PALETTE : 80/120             |                             |                                 |                                               | 1,72                                                |

Type de conditionnement / Type of packaging :

0

\* dimension interne du moule tolérance +/- 1cm  
internal mold dimension +/- 1cm

| Code Interne / Internal code | Nombre de parts/ Slices | EAN 13 (Unité / Unit) | EAN 128 (Colis / Box) |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 3TAT10BE                     | Non découpé/Uncut       | -                     | 5425032786688         |
|                              |                         | -                     | -                     |
|                              |                         | -                     | -                     |
|                              |                         | -                     | -                     |
|                              |                         | -                     | -                     |
|                              |                         | -                     | -                     |
|                              |                         | -                     | -                     |

Conforme à la directive CEE 1935/2004 relatif aux matières en contact avec des denrées alimentaires  
In compliance with EEC directive 1935/2004 relating to materials in contact with food

#### RECYCLAGE/ RECYCLING

Etui, carton, moule aluminium à recycler / cardboard, aluminium mold to recycle  
Film plastique, moule papier, calage plastique à jeter / plastic film, paper mold, plastic items

Nos caisses en carton sont certifiées FSC (produits issus de forêts gérées de façon responsable et durable) / Cardboard boxes labeled FSC (sourced from sustainably managed forests).

Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à :

For information on our products, please contact :

Polderstraat 8  
8600 Diksmuide  
☎ 051 50 60 51

TARTELETTE TATIN AUX POMMES PUR BEURRE 120g  
Pure butter apple tartlette tatin 120g

Photo non contractuelle  
Non contractual picture



Une pâte sablée pur beurre recouverte de pommes caramélisées.  
A pure butter short pastry covered with caramelized apples.

| CRITERES MICROBIOLOGIQUES (FCD du 27/09/2023 (point 7.2), Règlement CE 2073/2005)<br>MICROBIOLOGICAL CRITERIA (FCD of the 09/27/2023, Regulation EC 2073/2005)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                             |                            | DECLARATION NUTRITIONELLE moyenne pour 100g (Règlement 1169/2011)<br>NUTRITION DECLARATION average for 100g (Regulation 1169/2011) |                                                                                           |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Fllore aérobie à 30°C / Aerobic flora to 30 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 000                                     |                            | Energie (kJ) / Energy (kcal) :                                                                                                     | 1009                                                                                      | 241                                                                                |
| Bacillus Cereus / Bacillus Cereus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100                                         |                            | Matières grasses / Fat (g) :                                                                                                       |                                                                                           | 9,1                                                                                |
| Levures moisissures / Yeast fungi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 000                                       |                            | dont acides gras saturés / of which saturates (g) :                                                                                |                                                                                           | 5,1                                                                                |
| Escherichia Coli / Escherichia Coli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10                                          |                            | Glucides / Carbohydrates (g) :                                                                                                     |                                                                                           | 35                                                                                 |
| Staphilocoques à coagulase / Staphilocoques coagulase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 100                                         |                            | dont sucres / of which sugar (g) :                                                                                                 |                                                                                           | 21                                                                                 |
| Salmonella / Salmonella                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | abs / 25g                                   |                            | Fibres alimentaires / Dietary fiber (g) :                                                                                          |                                                                                           | 2,9                                                                                |
| Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | abs / 25g                                   |                            | Protéines / Proteins (g) :                                                                                                         |                                                                                           | 3,2                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                             |                            | Sel / Salt (g) :                                                                                                                   |                                                                                           | 0,26                                                                               |
| CRITERES GEMRCN (version 2.0 - juillet 2015)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Enfants de 12 à 18 mois                     | Enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle, en en classe élémentaire                                                                                    | Adolescents, adultes (outre-mer uniquement: personnes âgées en cas de portage à domicile) | Personnes âgées en institution, structure de soins et en cas de portage à domicile |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           | DéjeunerDîner                                                                      |
| Grammage recommandé (g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30-35                                       | 35-45                      | 40-60                                                                                                                              | 60-80                                                                                     | 60-8060-80                                                                         |
| Fréquence recommandée pour le grammage ci-dessus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 / 20 maxi                                 | 1 / 20 maxi                | 4 / 20 maxi                                                                                                                        | 4 / 20 maxi                                                                               | Fréquence libreFréquence libre                                                     |
| CONSERVATION - AUTRES / STORAGE - ADDITIONAL INFORMATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| DDM / BBD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 18 mois / 18 months                         |                            | T°C de conservation chez utilisateur Storage T°C for the user :                                                                    |                                                                                           | -18°C (surgelé)                                                                    |
| Durée de vie après ouverture / Shelf life after opening :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48h entre 0°C et 4°C 48h between 0°C et 4°C |                            | Lieu de fabrication / Place of production :                                                                                        |                                                                                           | FRANCE                                                                             |
| T°C stockage / storage T°C:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -18°C                                       |                            | Lieu de conditionnement / Place of packaging :                                                                                     |                                                                                           | FRANCE                                                                             |
| T°C transport / transport T°C :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -18°C                                       |                            | Code embaileur / Packing code :                                                                                                    |                                                                                           | EMB 19214 A                                                                        |
| En cas de rupture de la chaîne du froid, après décongélation consommer dans les 48h et conserver entre 0°C et 4°C<br>In case of a break in the cold chain, after defrosting consume within 48h and store between 0°C and +4°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| OGM / GMO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| Nos produits ne sont pas étiquetables comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives : CE n° 1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiées CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.<br>Our products are not assignable as containing genetically modified organisms in relation to the regulation EC N° 1829/2003 of the 22nd September 2003, in relation to genetically modified food and animal feed, EC N° 1830/2003 of the 22nd September 2003 concerning the traceability and labeling of GMOs. |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| IONISATION / IONIZATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| Nous n'utilisons aucune matière première ionisée dans l'ensemble de notre production. Nos produits ne sont donc pas soumis aux obligations d'étiquetage prévues par la directive : CE n° 99/2 du 22 février 1999 relative au rapprochement des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.<br>We do not use ionized ingredients throughout our production. Our products are not subject to the labeling requirements under the directive : EC N° 99/2 of the 22nd Febuary 1999 on the cooperation of the Member States concerning foods and ingredients treated with ionizing radiations.                               |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| MISE A JOUR / UPDATED                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| Date de création / Created the                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12/03/2010                                  |                            | Fiche technique modifiée le / Modified the                                                                                         | 13/11/2024                                                                                |                                                                                    |
| Version / Version                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 14 du 31/01/2022                            |                            | Rédacteur / Author                                                                                                                 | Service qualité / Quality department                                                      |                                                                                    |
| Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à :<br>For information on our products, please contact :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |
| Polderstraat 8<br>8600 Diksmuide<br>☎ 051 50 60 51                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                             |                            |                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                    |