

## Fiche technique produit



### Tarte flambée alsacienne

Art. n°

1896

Dénomination de la denrée alimentaire

Pât. de blé avec crème épaisse, lard, oignons

GENCOD

4009837018963

Type de préparation

précuit

### Conditionnements

Conditionnement	pièce *	sachet	carton	couche	palette
Quantité par conditionnement de base	1	1	10	120	1.200
Poids brut <sup>1</sup>	0,203	0,203	2,03	24,36	243,60
Poids net	0,18	0,18	1,80	21,60	216,00
L x l x h (mm)	280 x 230 x 8	285 x 235 x 0	300 x 260 x 200	-	1.200 x 800 x 2.150
Diamètre (mm)	-	-	-	-	-
Cartons/Palette	-	-	-	-	120

\* conditionnement de base

<sup>1</sup> Poids à l'état surgelé, emballage inclus

### Informations sur les tailles

Dimensions : L 28 x l 23 x h 0,8 cm

### Valeurs énergétiques

### Ingrédients

### Allergènes

#### Tarte flambée alsacienne

valeur énergétique	1050 kJ / 251 kcal	crème (39%)(CRÈME ÉPAISSE, sel, poivre), lard fumé (14%)(viande de porc, sel, sucre, stabilisateur citrate de sodium, dextrose, épices, agent antioxydation( ascorbate de sodium, extraits romarin), épices, extrait d'épices, agent conservateur (nitrite de sodium, fumée)), FARINE DE FROMENT, eau, oignons (9%), huile de colza, levure, sel, sucre	Contient: CONTENANT DU GLUTEN, LAIT ET DÉRIVÉS
lipides	13,8 g		
dont acides gras saturés	7,6 g		
glucides	25,1 g		
dont sucre	5,0 g		

protéines	6,6 g	Additifs alimentaires réglementés: contient du conservateur, contient un agent antioxydant	
sel	1,43 g		

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g

### Type de préparation

Préchauffer le four à 250°C et cuire 5-6 minutes à 250°C.

### Date limite de consommation à partir de la production

24 mois

### Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

### Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 17/05/2025

**EDNA Surgelés Sàrl**, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,  
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr