PRODUIT / *PRODUCT* : CUIT/ COOKED
SURGELE/ FROZEN

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

FICHE TECHNIQUE/DATA SHEET

TARTE TATIN PUR BEURRE POMMES 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*

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.

VIDEO/ SCAN TO WATCH IN VIDEO

SCAN ME

COMPOSITION / *INGREDIENT LIST*

pommes (origine : France) 61%, sucre, farine de BLE, eau, BEURRE 3,6%, OEUFS entiers (ponte au sol), sel, poudre à lever [Amidon de BLE, E500, E331]
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 [WHEAT starch, E500, E331]
Contains fruit: despite our vigilance, kernels, seeds, stalks and leaves may be exceptionally present in the product

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / *ORGANOLEPTIC CRITERIA*

Goût / *Tast* : **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* :	dans une housse avec feuille intercalaire / in a cover with interleaving sheet

* 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	5425032786688
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-

Conforme à la directive CEE 1935/2004 relative 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
☎ *+ 32 (0) 51 50 60 51*
info@mekabe.be
BTW: 0821.935.636

MEKABE

EXPERT IN DESSERT

PRODUIT / *PRODUCT* : CUIT/ COOKED
SURGELE/ FROZEN

FICHE TECHNIQUE/DATA SHEET

TARTE TATIN PUR BEURRE POMMES 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) *MICROBIOLOGICAL CRITERIA (FCD of the 09/27/2023, Regulation EC 2073/2005)*	
Flore aérobie à 30°C / *Aerobic flora to 30 ° C*	**100 000**
Bacillus Cereus / *Bacillus Cereus*	**100**
Levures moisissures / *Yeast fungi*	**1 000**
Escherichia Coli / *Escherichia Coli*	**10**
Staphilocoques à coagulase / *Staphilocoques coagulase*	**100**
Salmonella / *Salmonella*	**abs / 25g**
Listeria monocytogenes / *Listeria monocytogenes*	**abs / 25g**

DECLARATION NUTRITIONELLE moyenne pour 100g (Règlement 1169/2011) *NUTRITION DECLARATION average for 100g (Regulation 1169/2011)*		
Energie (kJ) / *Energy* (kcal) :	**1008**	**240**
Matières grasses / *Fat* (g) :		**9,1**
dont acides gras saturés / *of which saturates* (g) :		**5,1**
Glucides / *Carbohydrates* (g) :		**35**
dont sucres / *of which sugar* (g) :		**21**
Fibres alimentaires / *Dietary fiber* (g) :		**2,9**
Protéines / *Proteins* (g) :		**3,1**
Sel / *Salt* (g) :		**0,25**

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 agées en cas de portage à domicile)	Personnes agées en institution, structure de soins et en cas de portage à domicile	
					Déjeuner	Dîner
Grammage recommandé (g)	**30-35**	**35-45**	**40-60**	**60-80**	**60-80**	**60-80**
Fréquence recommandée pour le grammage ci-dessus	1 / 20 maxi	1 / 20 maxi	4 / 20 maxi	4 / 20 maxi	Fréquence libre	Fréquence 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 emballeur / *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
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 génétiquements modifiées CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 consernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.
Our products are not assignable as containing genetically modified organisms in relation to the regulation EC N° 1829/2003 of the 22nd Sepember 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.
We do not use ionized ingredients thoughout 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 radiatons.

MISE A JOUR / *UPDATED*

Date de création / *Created the*	12/03/2010	Fiche technique modifiée le / Modified the	13/01/2026
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 :
For information on our products, please contact :

Polderstraat 8, 8600 Diksmuide

☎ *+ 32 (0) 51 50 60 51*

info@mekabe.be

BTW: 0821.935.636