



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Flan Pâtissier

Descriptif produit : +/- 40 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.040 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon de maïs, dextrose, arôme, colorants (riboflavine, rocou).Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT,OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
amidon de maïs	Union Europ.
dextrose	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 54, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 900

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Délayer la quantité nécessaire de préparation dans une partie du lait froid 1/2 écrémé (prévoir 4 litres de lait pour 1 sachet de préparation, soit 1,04 kg). Verser l'appareil dans le reste du lait bouillant et reporter à ébullition. Laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Disposer dans des moules beurrés, puis faire cuire 42 minutes environ au four à 180°C. Servir après complet refroidissement. Il est possible de verser la préparation dans un fond de tarte ou de tartelette. Le flan peut être parfumé de cannelle, de vanille, de café ou encore de chocolat. Il est possible d'agrémenter le flan de fruits au sirop (abricots, cerises...) ou de pruneaux. Rendement : 40 portions de 80 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,600	380	0.5	0.1	94	58	0.4	0.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	74.88	0	72	Boîte	12		3011363810356
Palette	299.52	356.2	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170016287
Boîte	1.04	1.109	1	Boîte			3506170016263
Colis	6.24	6.9	6	Boîte		388x183x241	03506170016270
Pièce	1.04	0	1	Boîte			