



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 :	Flan pâtissier - Produit cuit, surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Longueur 35 cm. Pur beurre. Pâte brisée sucrée, appareil type flan au lait frais et aux oeufs frais. Carton de 4 pièces, soit 4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT frais, farine de BLE, sucre 14%, eau, BEURRE 5%, poudre à flan (amidon modifié, amidon, colorants [curcumine (contient LAIT), bêta-carotène], arôme naturel), OEUFS frais, fécule de pomme de terre, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait frais	France
Oeufs frais	France, Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 17]

N° d'agrément : FR 17.300.105 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Moutarde, Soja

Flan pâtissier sans talon en bande 1 kg

Article : 68143

- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Une recette pur beurre, avec du lait et des œufs frais pour plus de gourmandise
Une liste d'ingrédients courte

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 72h dans le réfrigérateur
- Mise en œuvre :** Sans décongélation, retirer le support en aluminium, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C. | Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24 heures avant l'utilisation, en fonction des besoins. | Sans décongélation, trancher, mettre sur assiette, stocker en chambre froide positive. | Sans décongélation, mettre en barquette, operculer et stocker en chambre froide positive à 0+3°C à J+1+2+3.

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							
864	205	5.1	3.3	35	18	0.7	4.4	0.24

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	32	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	1	0	0.25	Colis			
Palette	704	767.36	176	Colis	176	1200x800x1930	
Colis	4	4.36	1	Colis		390x293x81	13760011177088