



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Flan aux pruneaux sans entame, cuit, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Longueur 35 cm. Appareil à flan, pruneaux d'Agen IGP. Carton de 4 pièces, soit 4 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT frais, pruneaux d'Agen IGP dénoyautés réhydratés 15%, OEUFs frais, sucre, farine de BLE, BEURRE 7.2%, CREME fraîche, amidon de riz, extrait de vanille Bourbon. Traces éventuelles de fruits à coque, moutarde et soja.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait frais écrémé pasteurisé	France	
pruneaux	France	24, 32, 33, 46, 47, 82
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]

<b>N° d'agrément :</b>	FR 17.300.105 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Moutarde, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 Knäckebröt, du pain d'é

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
Un produit de fabrication française  
Une recette élaborée avec de bons ingrédients (pruneaux d'Agen IGP, lait frais, farine, beurre, crème fraîche origine France, extrait de vanille de Madagascar) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Oui - 24H dans le réfrigérateur

**Mise en œuvre :** Démouler le produit surgelé avant utilisation à froid ou à chaud. Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, en fonction des besoins. | Démouler le produit surgelé avant utilisation à froid ou à chaud. Sans décongélation, trancher, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive.

## 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							
981	234	8.9	5.4	33	22	1.5	4.6	0.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 75.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.52

**Type de matières grasses :** Autres 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, 4/20 maxi  
adolescents, adultes en métropole :

## 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
Palette	704	767.36	176	Colis	176	1200x800x1930	3061432105685
Couche	32	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	1	0	0.25	Colis			
Colis	4	4.36	1	Colis		390x293x91	3061432105326