



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 pur beurre, cuit, surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 28,5 cm. 10 à 14 parts environ. Pâte brisée pur beurre, crème flan à base de lait et d'œufs, extrait de vanille Bourbon de Madagascar. Farine et lait origine France. Carton de 3 pièces, soit 5,4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé, sucre, BEURRE 7,5%, ŒUF, amidon modifié, semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, eau, sel, extrait de vanille Bourbon Madagascar, extrait de carthame, concentré de carotte, jus de citron concentré

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait écrémé	France
sucre	Union Europ.
beurre	Union Europ., Royaume-Uni

** 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) : 24]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 10:30

N° de version : 3.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

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

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	26.5 système métrique (+/-0.5)		

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 (lait et farine de blé origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A conserver à 0-3°C et à consommer dans les 48h après décongélation

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 200°C, pendant 6 à 8 minutes.

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							
776	185	7	4.6	27	18	0.21	3.6	0.25

Vitamines : Calcium (mg) : 0.85 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.51

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	43.2	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	1.8	1.818	0.33	Colis			
Palette	432	455.36	80	Colis	80	1200x800x1410	
Colis	5.4	5.692	1	Colis		345x296x126	3061432105340