

État	Validé
Code article	DMA27NA26
Dénomination légale	Flan pâtissier cuit surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710814735
EAN colis	13355710814732
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
THENON	La Besse, Thenon 24210 France	24550A	IFS, BIO
VALADE	424 route de Montplaisir - LD Valade, Valade 24530 France	24129A	IFS, BIO, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte brisée garnie d'une crème cuite. Découpé en 10 parts.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

LAIT écrémé (origine France), sucre, **BEURRE**, **ŒUF**, semoule de **BLÉ** dur, amidon modifié, farine de **BLÉ**, eau, arôme vanille, sel, colorants : E160a(iv), E100.

Allergènes Peut contenir: **FRUITS A COQUE, GRAINES DE SESAME, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	35	mm		
Longueur	265	mm	255	275
Profondeur	265	mm	255	275
Poids pièce (indicatif)	1 700	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Levures-Moisissures	1 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Salmonella spp	Non détecté /25g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	787	kJ	
Energie	187	kcal	
Matières grasses	7,0	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4,7	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	27	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	18	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	<0,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	3,6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,28	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation

A conserver à -18°C

Précautions d'emploi

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation

Mettre le produit encore surgelé sur plaque ou grille. Le passer sans décongélation préalable dans un four ventilé 15 à 20 min à 180°C ou laisser le flan décongeler entre 0 et +4°C et passer le flan au four quelques minutes.

Conditions après remise en oeuvre Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum entre 0 et 4°C.

DDM/DLUO 365 Jours

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Moule aluminium percé Moule aluminium percé	Étiquette Calage PE expansé Caisse carton
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	1,7	1,718	
Colis	5,1	5,396	345x296x126
Palette	408	452,493	1200x800x1410

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	3	8	10	80	240	Palette EURO (800 X 1200)