

	Fiche Technique Maxi flan D27cm découpé 10 parts	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 6 mars 2023 Code beCPG : PF383 Code ERP: MF27CD Version : 2.0
--	---	---

État	Validé
Code article	MF27CD
Code client	12298380
Dénomination légale	Flan pâtissier, cuit surgelé
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3355710203928
EAN colis	13355710203925
Nombre de portions	10
Code douanier	19059070

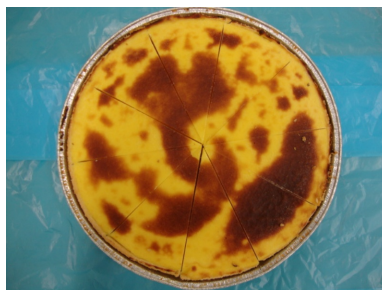


SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
THENON	La Besse, Thenon 24210 France	24550A	IFS, BIO
VALADE	424 route de Montplaisir Lieu Dit Valade, Condat-Sur-Trincou 24530 France	24129A	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte brisée garnie d'une crème pâtissière saveur vanille. Découpé 10 parts.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

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

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, 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.

Allégations Source de Phosphore
Source de Calcium

	Fiche Technique Maxi flan D27cm découpé 10 parts	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 6 mars 2023 Code beCPG : PF383 Code ERP : MF27CD Version : 2.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	35	mm		
Diamètre	270	mm	160	280
Poids pièce (indicatif)	1 800	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	Valeurs pour 1 portion (180 g)	Unité	% des AQR pour 1 portion (180 g)	Tolérances
Energie	787	1416	kJ	16.9% de 8400kJ	
Energie	187	337	kcal	16.9% de 2000kcal	
Matières grasses	7,2	13	g	18.6% de 70g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4,6	8,3	g	41.5% de 20g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	27	49	g	18.8% de 260g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	18	32	g	35.6% de 90g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	<0,5	<0,5	g		< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	3,6	6,5	g	13% de 50g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,27	0,49	g	8.2% de 6g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation

A conserver à -18°C

	Fiche Technique Maxi flan D27cm découpé 10 parts	Créé le : 2 mars 2021 Modifié le : 6 mars 2023 Code beCPG : PF383 Code ERP: MF27CD Version : 2.0
--	---	---

Précautions d'emploi

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation

Laisser décongeler entre 0°C et +4°C. Passer les flans au four ventilé 5-10 min à 150°C.

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
Etiquette ingrédients	Calage PE expansé Etiquette carton Caisse carton
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	1,800	1,800	
Colis	14,400	14,878	589x290x160
Palette	518,400	555,879	1200x800x1590

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	8	4	9	36	288	Palette EURO (800 X 1200)