

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Flan, découpé. Produit cuit.

Savoir / Goût	Vanille et beurre	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte fondante, flan onctueux	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 12 mois à -18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laissez décongeler le flan 12h à +4°C (réfrigérateur ventilé).

INGREDIENTS

 Lait écrémé, sucre, **beurre**, farine de **blé**, **œufs**, poudre à flan (amidons modifiés, arôme), eau, arôme vanille, sel, colorants : E160a, E100.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Noix, noisettes, amandes, pistaches), Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	785	Energie (kcal)	187
Matières grasses (g)	7,1	dont acides gras saturés (g)	4,5
Glucides (g)	27	dont sucres (g)	18
Fibres alimentaires (g)	0,2	Protéines (g)	3,5
Sel (g)	0,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes à 30°C	< 100 000 ufc/g	Staphylocoques à coag. +	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 3 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Moule en aluminium + mousse plastique	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13355710001569	/
Poids net (Kg)	1,8 kg	5,40	432
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	5,67	474
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 265 (+/- 50)	346 x 296 x 124	1200 x 800 x 1390
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	240	8	10	80