

Flan coco

Dénomination légale	Pâtisserie à la noix de coco - Prêt à cuire - Surgelé
Poids net UVC (g)	2 000 g
Format	D270
Nombre de portions	12
DDM/DLUO (en mois)	24
EAN UVC	3700203509689
EAN carton	13700203509686
EAN palette	23700203509683
Nombre d'UVC /carton	8
Usine	Site Normandie
Code douanier	19012000



DESCRIPTIF PRODUIT

Descriptif produit	Une recette de flan pâtissier de qualité : * Un appareil à flan épais aux œufs, au lait entier et à la crème de lait, * Riche en noix de coco (6,2 %), * Une pâte brisée pur beurre.
Emballage primaire	Moule aluminium D271
Conditions de conservation	A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Consigne de décongélation	Sans décongélation, cuire le flan dans son moule. cuisson oura ouvert : four a air pulsé : 1h20 à 175/180°C. Refroidissement : 2h30 à température ambiante puis démouler le flan avant de la placer 3h au réfrigérateur à 0-4°C. Conservation : 72h maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0 à 4°C.
Spécificités produit	Sans huile de palme Sans conservateur Produit végétarien Fabrication française Farine de blé française Oeufs pondus en France

INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Liste des ingrédients du produit tel que vendu

Lait entier reconstitué (eau, **lait** entier en poudre), **lait** frais entier pasteurisé, eau, sucre, farine de **blé**, noix de coco râpée 6,2%, amidon modifié et amidon de **blé**, **oeuf** entier pasteurisé, beurre (**lait**), crème (**lait**), sel, épaississant: E415, arôme, colorants: E160a, E101, stabilisant: E407

Liste d'ingrédients du produit après remise en oeuvre

Lait entier reconstitué (eau, **lait** entier en poudre), **lait** frais entier pasteurisé, eau, sucre, farine de **blé**, noix de coco râpée 6,2%, amidon modifié et amidon de **blé**, **oeuf** entier pasteurisé, beurre (**lait**), crème (**lait**), sel, épaississant: E415, arôme, colorants: E160a, E101, stabilisant: E407

Allergènes

Contient : gluten, lait, oeuf

Peut contenir: fruits à coque, soja

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour le produit tel que vendu		Valeurs pour le produit après remise en oeuvre		Unité
	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (167 g)	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (167 g)	
Energie kcal	208	348	219	366	kcal
Energie kJ	871	1 455	917	1531	kJ
Matières grasses	10	17	11	18	g
dont AG saturés	7,5	13	7.9	13	g
Glucides	26	43	27	45	g
dont sucres	18	29	19	31	g
Fibres alimentaires	0,6	1	0.6	1.1	g
Protéines	3,2	5,4	3.4	5.7	g
Sodium	0,04	0,07	0.04	0.07	g
Sel	0,1	0,17	0.11	0.18	g

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

OGM	Ce produit ne contient pas de matières premières issues d'OGM et ne nécessite pas d'étiquetage OGM en accord avec la réglementation CE/1829/2003 et CE/1830/2003.
IONISATION	Ce produit n'a pas été ionisé et ne contient pas d'ingrédients ayant subi un traitement ionisant. Il ne nécessite donc pas d'étiquetage obligatoire en accord avec la réglementation CE n°99/2.

CONDITIONNEMENT

UVC				Carton			
Moule aluminium D271				Carton marron Sache n°5 570x195 x 730 x 18µm Paper Sheet N°1 270 x 570 Etiquette papier 100x315 Scotch transparent			
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>							
UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net (g)	Poids brut (g)	Nombre d'UVC / carton	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut (kg)	Poids net (kg)
1	284x284x35	2 000	2 018	8	590x290x185	16,87	16

Palettisation sur Palette Europe : 1200 x 800 x 150					
Nombre cartons / couche	Nombre couche/ palette	Nombre carton/ palette	Nombre UVC/ palette	Poids brut palette incluse (kg)	Hauteur maxi en mm
4	8	32	256	555	1 740