

Flan coco

Dénomination légale	Pâtisserie à la noix de coco - Prêt à cuire - Surgelé
Poids net UVC (g)	2 000 g
Poids moyen après remise en oeuvre (g)	1 850 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 et à la crème, * Riche en noix de coco, * 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 remise en œuvre	Préchauffer le four à 180°C. Sans décongélation préalable, cuire le flan à 180°C pendant 75min environ. Refroidissement : 2h30 à température ambiante puis démouler le flan avant de le placer 3h30 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

eau, sucre, noix de coco râpée 6,4%, **lait** entier en poudre, farine de **blé**, amidon modifié et amidons (dont **blé**), **oeuf** entier pasteurisé, crème (**lait**), beurre (**lait**), arôme, épaississant : E415, colorants : E160a, E101, sel, stabilisant : E407

Liste d'ingrédients du produit après remise en oeuvre

eau, sucre, noix de coco râpée 6,9%, **lait** entier en poudre, farine de **blé**, amidon modifié et amidons (dont **blé**), **oeuf** entier pasteurisé, crème (**lait**), beurre (**lait**), arôme, épaississant : E415, colorants : E160a, E101, sel, 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		
	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (167 g)	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (167 g)	Unité
Energie kcal	215	358	225	376	kcal
Energie kJ	897	1 498	940	1570	kJ
Matières grasses	9,5	16	10	17	g
dont AG saturés	7,2	12	7.5	13	g
Glucides	29	48	30	50	g
dont sucres	21	34	22	36	g
Fibres alimentaires	0,5	0,9	0.6	0.9	g
Protéines	3,2	5,3	3.3	5.6	g
Sodium	0,02	0,03	0.02	0.03	g
Sel	0,05	0,08	0.05	0.08	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				Sache plastique			
				Paper Sheet N°1 270 x 570			
				Etiquette papier 100x315			
				Scotch transparent			
				Carton marron			
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE							
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	16,99	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	559	1 740