



DELIFRANCE

DéliFrance, flan 200g

EAN:

3291810070261

Numéro d'article:

S7026

Marché cible

NL

Émissions de CO₂:**1.91** kg CO₂-eq/kg

Propulsé par HowGood

FLAN NATURE AU LAIT ENTIER - S7026

Appellation légale: Pâtisserie, Flan nature au lait entier 200g, prêts a cuire, surgelés

Ingrédients

Eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, **beurre** 9,2%, **farine de blé**, **oeufs**, amidons et amidon modifié, **lait en poudre**, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels (alcool), sel, gélifiant : E407, colorant : E160a, dextrose. Présence possible de **soja** et **noix**.

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Présent +	Peut contenir ±	Sans -	Non renseigné O
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache
blé	+	soja	± noix de macadamia
seigle	-	lait	+ céleri
orge	-	fruits à coque	± moutarde
avoine	-	amande	- sésame
épautre	-	noisette	- sulfites
kamut	-	noix	- lupin
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques
oeufs	+	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	943 kJ / 225 kcal
Matières grasses	11.9 g
dont acides gras saturés	7.1 g
Glucides	26 g
dont sucres	17 g
fibres	0.4 g
Protéines	3.3 g
Sel	0.31 g

*Apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal).

Labels de certifications

Caractéristiques	Applicable	Allégation sur l'étiquette
Contient du glutamate	Non	N/A
Contient du poulet et de la volaille	Non	N/A
Contient du lactose	Oui	N/A
Contient du boeuf	Non	N/A
Contient du porc	Non	N/A

Méthode de préparation

Cuire au four

CUISSON AU FOUR 80 MIN 175 °C

Conditions de stockage

Étape de conservation	Condition de conservation	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18 / -15°C	90 jour(s)
réception grossiste	congelé	-18 / -15°C	90 jour(s)

Eigenschap	Waarde
Remarque générale pour toutes les conditions de conservation	DIEPVRIES
Technique de conservation	Congelé
Instructions de conservation sur l'étiquette	Ne recongelez jamais les produits décongelés. Conserver à -18 °C.
Type de date d'expiration	À consommer de préférence avant le
Lieu date d'expiration	Voir sur l`etiquette.

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation – 3291810070261 – Délifrance, Flan Nature Au Lait Entier 200g

unité de vente – 3291811118955 – Délifrance, Flan Nature Au Lait Entier 200g X8

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom de l'article	Délifrance, Flan Nature Au Lait Entier 200g
Description courte	Flan nature beurre x8 rmm
GTIN/EAN	3291810070261
Numéro d'article	S7026
Intrastat code	19059080
Emballage (LxLxH)	non emballé (11mm x 11mm x 11mm)
Marque e	Non
Contenu net	2000 g
Poids net	2000 g
Poids brut	2000 g
Poids égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 2000 g
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	
unité de vente	
GTIN/EAN	3291811118955
Numéro d'article	S7026
Emballage LxLxH	carton (599mm x 299mm x 199mm)
Poids net	16 kg
Poids brut	16.6 kg
Nombre d'UC dans UT	8
palette	
Palette (palette + chargement)	euro palette (1200mm x 800mm x 946mm)
Poids net	512000 g
Poids brut	531200 g
Nombre de cartons sur cette palette	32
Cartons par couche	8
Nombre de couches sur palette	4

Matériau d'emballage

carton (599mm x 299mm x 199mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
polymère LDPE	55 g	1%	Recyclable	Poche intérieure
papier	4 g	1%	Recyclable	Étiquette de boîte
carton ondulé	540 g	1%	Recyclable	Carton

euro palette (1200mm x 800mm x 946mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
bois	23000 g	1%	Recyclable	Europallet
polymère LDPE	300 g	1%	Recyclable	Film rétractable
papier	5 g	1%	Recyclable	Étiquette de palette

Coordonnées

Délifrance Nederland B.V.

Délifrance Nederland - Fruiteniersstraat 3 - 3334 KA Zwijndrecht - Nederland

Service à la clientèle:

Website: www.delifrance.nl

E-mail: sales@delifrance.com

Telefoon: [+31 \(0\) 6-27654104](tel:+3120627654104)

Dernière mise à jour le 17 mars 2026

Cette spécification provient de la base de données PS in foodservice.

Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données.

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.