

FICHE TECHNIQUE

www.csmingredients.com
www.hifood.it



Mise à jour : 14.04.2026

Debco Flan 25kg

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Numéro d'article **10058056**

Autres

Code EAN 3040400164251
Code CN (EU) 2106909849

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Préparation en poudre pour flan pâtissier

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour flan pâtissier

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: France Continent d'origine: Europe (UE)
Condition physique: Poudre

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

450g de poudre, 1L d'eau froide, 150g d'oeufs (3 oeufs), 75g de blancs d'oeufs battus (3 oeufs), 75g de jaunes d'oeufs (3 oeufs). Mélanger l'eau, les oeufs et les jaunes. Ajouter la poudre et mélangez bien. Incorporer les blancs d'oeufs battus.

Application

Pour un usage professionnel uniquement.

Instructions de préparation

Cuisson: Temps: 40 - 45 min Température: 180 °C

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Lait, Vanille Odeur: Vanille
Aspect visuel: Poudre fine Couleur: Blanc, Beige
Structure: Poudre fine

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Poudre de LAIT entier; Farine de BLÉ; Poudre de LAIT écrémé; Amidon Modifié; Amidon de maïs; Épaississant: Carboxyméthylcellulose de sodium; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.703 kJ | (402 kcal) |
| Matières grasses: | 5,7 g | |
| dont acides gras saturés: | 3,5 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 1,6 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 0,3 g | |
| Glucides: | 77,3 g | |
| dont sucres: | 56,8 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,4 g | |
| Protéines: | 9,7 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,4584 g | |

Debco Flan 25kg

Numéro d'article: 10058056 Mise à jour : 14.04.2026

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

| | |
|--|-----------|
| Matières grasses dont acides gras trans: | 0,1 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale: | 0,1 g |
| Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale: | 0,0 g |
| Cholestérol: | 197,9 ppm |
| Sel (NaCl): | 279,8 mg |
| Minéraux - Sodium: | 183,4 mg |
| Eau: | 4,3 g |

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène | Présent | | |
|--|---------|---------------------|-------|
| | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011) | | | |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Blé | Oui | Oui | Oui |
| Seigle | Non | Non | Oui |
| Orge | Non | Oui | Oui |
| Avoine | Non | Non | Oui |
| Épeautre | Non | Non | Oui |
| Froment khorasan | Non | Non | Non |
| Crustacés et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Oeufs et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| Poissons et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Arachides et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Soja et produits dérivés | Non | Non | Oui |
| Lait et produits dérivés (dont lactose) | Oui | Oui | Oui |
| Fruits à coque et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| Amande | Non | Oui | Oui |
| Noisette | Non | Oui | Oui |
| Noix | Non | Non | Non |
| Noix de cajou | Non | Non | Non |
| Noix pécan | Non | Non | Non |
| Noix du Brésil | Non | Non | Non |
| Pistaches | Non | Non | Oui |
| Noix macadamia/du Queensland | Non | Non | Non |
| Céleri et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Moutarde et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Sésame et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 2 PPM * | Non | Non |
| Lupin et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Mollusques et produits dérivés | Non | Non | Non |

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: ŒUF, FRUITS À COQUE.

D'après l'analyse et la gestion des risques de l'usine, les allergènes énumérés dans la clause "peut contenir" sont les seuls allergènes pertinents pour le risque de contamination croisée. Les allergènes présents sur la ligne de production et dans l'usine sont donnés à titre indicatif et ne présentent pas nécessairement de risque de contamination croisée.

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Convient au régime végétarien (lait, oeuf): | Oui | Convient pour l'alimentation cœliaque: | Non |
| Convient au régime végétarien (lait): | Oui | Convient aux personnes intolérantes au lactose: | Non |
| Convient au régime végétarien (oeuf): | Non | Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: | Non |
| Convient au régime vegan | Non | | |

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|----------------------------|--------|--------|---|---|--------|----------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 10 000 | | | | NF EN ISO 4833-1 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 100 | | | | NF V08-054 |
| Moissures: | / g | 500 | | | | NF V08-036 |
| Levures: | / g | 100 | | | | NF V08-036 |
| Salmonella: | / 25 g | Absent | | | | BRD 07/11 - 12/05 |
| Listeria monocytogenes: | / 25 g | Absent | | | | AES 10/03-09/00 |

Debco Flan 25kg

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10058056 | Mise à jour : 14.04.2026 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

| | |
|--|---|
| Conditions de stockage | |
| Date de durabilité minimale: | 365 Jrs |
| Température de stockage: | < 30 °C |
| Conseil de stockage: | A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C. |
| Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.) | |
| Durée de conservation: | 9 Mois |
| Conseil de stockage: | Après ouverture, bien refermer l'emballage après chaque utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver à température ambiante. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < 30 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | | | |
|------------------------------|---------------|--------------------|--------------|----------------------------|------------|
| Unité de distribution | | | | | |
| Poids net: | 25 kg | Poids brut: | 25,17 kg | Nombre de pièces: | 1 Pce |
| Palette | | | | | |
| Type de palette: | Palette Euro | UD par couche: | 3 Pce | UD par palette: | 24 Pce |
| Poids net: | 600 kg | Poids brut: | 630 kg | Hauteur totale de palette: | 135 cm |
| Emballage primaire | | | | | |
| Description: | Sac | Matière: | Papier, HDPE | | |
| Quantité: | 1,0000 PC | | | | |
| Poids: | 165,4 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 350 mm | | | | |
| Hauteur: | 950 mm | | | | |
| Code | | | | | |
| Nom: | Oui | Date d'expiration: | JJ/MM/AAAA | Code du lot: | XXXXXXXXXX |
| EAN: | Oui | Fournisseur: | Oui | Code matière: | Oui |
| Emballage secondaire | | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 1,0000 PC | | | | |
| Poids: | 2,4948 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 140 mm | | | | |
| Hauteur: | 180 mm | | | | |
| Emballage tertiaire | | | | | |
| Description: | Palette | Matière: | Bois | | |
| Quantité: | 1,0000 PAL | | | | |
| Longueur: | 1.200 mm | | | | |
| Largeur: | 800 mm | | | | |
| Hauteur: | 150 mm | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 5,0000 PC | | | | |
| Poids: | 358 g | | | | |
| Surface: | 0,96 m² | | | | |
| Longueur: | 1.200 mm | | | | |
| Largeur: | 800 mm | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 1,0000 PC | | | | |
| Poids: | 1,24 kg | | | | |
| Longueur (intérieur): | 1.190 mm | | | | |
| Longueur (extérieur): | 1.198 mm | | | | |
| Largeur (intérieur): | 790 mm | | | | |
| Largeur (extérieur): | 798 mm | | | | |
| Hauteur (intérieur): | 360 mm | | | | |
| Hauteur (extérieur): | 376 mm | | | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LLDPE | | |
| Quantité: | 0,6400 KG | | | | |
| Largeur: | 500 mm | | | | |
| Description: | Film | Matière: | LDPE | | |
| Quantité: | 1,0000 PC | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Longueur: | 1.600 mm | | | | |
| Largeur: | 1.400 mm | | | | |

Debco Flan 25kg

Numéro d'article: 10058056 Mise à jour : 14.04.2026

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique

| Tamis: | Présent Oui | Maille: | 2 mm | Remarques |
|---------------------|----------------|----------------------------|--------|-----------|
| Détecteur de métal: | Oui | | | |
| Ferreux: | | Ø appareil de contrôle: | 1,5 mm | |
| Non ferreux: | | Ø appareil de contrôle: | 2 mm | |
| Inoxidable: | | Ø appareil de contrôle: | 2,5 mm | |

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients

| Type | Nombre | Remarques |
|--------------|------------|-----------|
| Code CN (EU) | 2106909849 | |

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour : 14.04.2026
Changement: Information nutritionnelle, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)