

	Fiche Technique MAXI FLAN 27 CUIT DECX10 - 1,8kg	Créé le : 25 avr. 2025 Modifié le : 27 mai 2025 Code beCPG : PF18610 Code ERP: DMA27NA43 Version : 1.0
--	---	---

État	Validé
Code article	DMA27NA43
Dénomination légale	Flan pâtissier cuit surgelé
Utilisation	CUIT
État	SURGELE
Client	NEUTRE
Code EAN	3355710821290
EAN colis	13355710821297
Code douanier	19059070

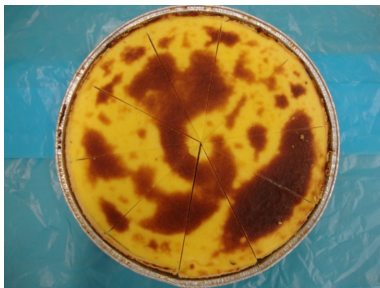


SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
VALADE	424 route de Montplaisir Lieu Dit Valade, Condat-Sur-Trincou 24530 France	24129A	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte brisée garnie d'une crème pâtissière. Découpé 10 parts.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

LAIT écrémé (origine : France), sucre, amidon modifié, **ŒUF**, semoule de **BLÉ** dur, **BEURRE**, farine de **BLÉ**, arôme vanille, sel, colorants : E160a(iv), E100

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

	Fiche Technique MAXI FLAN 27 CUIT DECX10 - 1,8kg	Créé le : 25 avr. 2025 Modifié le : 27 mai 2025 Code beCPG : PF18610 Code ERP : DMA27NA43 Version : 1.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	35	mm		
Diamètre (mm)	265	mm	255	275
Poids pièce (indicatif)	1 800	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Levures-Moisissures	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Salmonella spp	Non détecté /25g	
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	702	kJ	
Energie	166	kcal	
Matières grasses	4,4	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	2,7	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	28	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	19	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	<0,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	3,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,25	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation

A conserver à -18°C

	Fiche Technique MAXI FLAN 27 CUIT DECX10 - 1,8kg	Créé le : 25 avr. 2025 Modifié le : 27 mai 2025 Code beCPG : PF18610 Code ERP: DMA27NA43 Version : 1.0
--	---	---

Précautions d'emploi

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation

Laisser décongeler entre 0°C et +4°C. Passer les flans au four ventilé 5-10 min à 150°C.

Conditions après remise en oeuvre

Après remise en œuvre, conserver le produit 4 jours maximum entre 0 et 4°C.

DDM/DLUO

365 Jours

CONDITIONNEMENT
Description du conditionnement

Conditionné par 3

Emballage primaire	Emballage secondaire
Moule aluminium percé	Calage PE expansé Etiquette carton Caisse carton —
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	1,8000	1,8184	285x285x36
Colis	5,4000	5,7005	348x297x130
Palette	432,0000	484,0942	1200x800x1450

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	3	8	10	80	240	Palette EURO (800 X 1200)