

Dénomination légale : **Flan surgelé****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 750 g  
 Poids brut Unité Commerciale (UC) 770 g  
 Dimensions extérieures de l'UC 290 mm 27 mm 256 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids	Nombre de portion	Poids d'une portion
Tarte Flan 750G		1	750 g	10	75 g

Description

Pâte brisée, crème flan aux œufs frais  
 Arôme naturel  
 Œufs de poules élevées au sol  
 Surgelée

**Ingrédients**

LAIT entier en poudre reconstitué - Eau - Farine de BLE 11% - Sucre - Graisse végétale de palme - OEUFs frais 2,5% - Amidon transformé de maïs - Amidon de maïs - Sel - Gélifiant : carraghénanes - Dextrose - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - Arôme naturel - Colorants : extrait de paprika, curcumine.  
 Ce produit contient du LAIT, du BLE et des OEUFs.  
 Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.

**Conservation**

Date Durabilité Minimale 18 mois

Mode de conservation

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le film plastique).
- 48 heures à 4°C

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE****Conseil d'utilisation**

Laissez décongeler la part de tarte environ 7 heures à 4°C ou pendant 10 heures minimum si vous décongelez les tartes entières.

Vous pouvez également enfourner les tartes 15 minutes dans un four préchauffé 10 minutes à 180°C.

**Idée recette**

Le flan se déguste froid de préférence

## Valeurs nutritionnelles moyennes

Tarte Flan 750G	Pour 100 g	A la part de 75 g	Tolérance
Valeurs énergétiques	893 kJ    213 kcal	670 kJ    160 kcal	
Matières grasses	9,2 g	6,9 g	+/- 1,2 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>4,6 g</i>	<i>3,5 g</i>	
Glucides	29 g	22 g	
<i>dont sucres</i>	<i>18 g</i>	<i>14 g</i>	+/- 3,6 g
Fibres alimentaires	1,2 g	0,9 g	+/- 0,5 g
Protéines	3,4 g	2,6 g	+/- 0,4 g
Sel	0,5 g	0,38 g	+/- 0,05 g

## Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

## Conditionnement et Palettisation

### COLIS

<b>Nombre d'UC / colis</b>	<b>10</b>			
Nombre de produits / colis	10			
Poids net du colis	7,50 kg			
Poids brut du colis	7,95 kg			
Dimensions du colis	540 mm	264 mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670050000			

### PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	11			
Nombre de colis / palette	66			
Nombre d'UC / palette	660			
Nombre de produits / palette	660			
Poids net de la palette	495,0 kg			
Poids brut de la palette	549,7 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670054640			