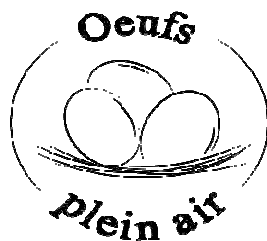


Gamme :  
20 cm prédécoupée

**Tarte au Flan**  
**- 500 g -**  
**pré-découpable x6, 8 ou 10 parts**

Code recette :  
Date de création : 20/01/2010  
Date de révision : 10/07/2020  
N° de Version : 12

photo non contractuelle



*Au beurre, aux œufs frais : Flan réalisé dans la pure tradition pâtissière*

- ✓ *Produit frais, pas de décongélation ni de cuisson, praticité et rapidité de mise en œuvre*
- ✓ *La sécurité d'un emballage transparent thermo soudé,*
- ✓ *Tarte prête à servir : rapidité et praticité de mise en œuvre,*
- ✓ *Recette authentique fraîche, au beurre, aux œufs frais.*

## A - LISTE d'INGREDIENTS

Eau, farine de **blé**, sucre, **beurre**, **œufs** frais (6%), poudre de **lait** entier, amidon de maïs, amidons modifiés de maïs et de manioc, sel, arômes.

### ALLERGENES

Contient : lait et dérivés, ovoproduits et gluten  
Fabriqué dans un atelier utilisant : fruits à coque et soja

### OGM\*

Ne contient aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)

### IONISATION\*

Ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement d'ionisation

\* conformément aux réglementations en vigueur

## B - CONTRAT DATE

➤ DLC garantie entrepôt 10 jours

## C - CARACTERISTIQUES

### ➤ Conditionnement :

Emballage avec un sachet absorbeur d'oxygène : ne pas avaler

### ➤ Conservation :

A conserver entre +1°C et +4°C

### ➤ Valeurs nutritionnelles pour 100g (valeurs obtenues par calcul)

énergie (kcal)	214
énergie (kJ)	899
matières grasses (g)	8,6
dont saturés (g)	5,7
glucides (g)	30
dont sucres (g)	15
fibres (g)	0,4
protéines (g)	4
sel (g)	0,22

Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Dessert ≤ 20g de sucres par portion et < 15% de lipides	Non soumis à fréquence

## D - DONNEES LOGISTIQUES

### ➤ Dimensions de l'unité de vente

Ø20 : L 22 x l 22 x h 5 cm

poids net de l'unité de vente : 500g

### ➤ Dimensions du colis

Ø20x4C : L 24,6 x l 24,4 x h 23,7 cm

poids brut du colis : 2,325 kg

### ➤ Palettisation

- nombre de pièces par colis 4  
- nombre de colis par couche 12  
- nombre de couches par palette 6  
- nombre de colis par palette 72  
- nombre de pièces par palette 288  
- type de palette Europe

### ➤ Gencod

- produit non prédécoupé 3 456580 051128  
- prédécoupe x 6 parts 3 456580 208171  
- prédécoupe x 8 parts 3 456580 208188  
- prédécoupe x 10 parts 3 456580 208195

### ➤ DUN 14

- produit non prédécoupé 13456580051125  
- prédécoupe x 6 parts 13456580208178  
- prédécoupe x 8 parts 13456580208185  
- prédécoupe x 10 parts 13456580208192

## E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère au sens du règlement 2073/2005	Cible*
- Listeria monocytogenes	sécurité obligatoire	absence dans 25g
- Salmonella	sécurité volontaire	absence dans 25g
- Staphylococcus aureus	sécurité volontaire	< 100 ufc/g
- Microorganismes à 30°C	hygiène	< 100 000 ufc/g
- E.coli	hygiène	< 10 ufc/g
- Bacillus cereus	hygiène	< 100 ufc/g
- Levures & Moisissures	hygiène	< 10 000 ufc/g

\*selon 1 plan à 2 classes

### Signature Service Commercial

en validation des données marketing, B & D

### Signature Responsable Qualité Système & Relations Clients

en validation des données A, C & E