



### Description :

Un onctueux appareil aux oeufs déposé sur une pâte feuilletée croustillante.



Marque :



**Calibre :** 60 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 60 pc  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 3.600  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** PC  
**DLUO/DLC en jours :** 365  
**Etat du produit :** Cuit

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Directement surgelé : Réchauffer au four 5 min à 180°C.

### LES PLUS PRODUITS :

Le fondant unique d'une recette traditionnelle portugaise.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 60 g
Energie	1215 Kj / 290 Kcal	729 Kj / 174 Kcal
Protéines (g)	3.6	2.2
Glucides (g)	38	22.8
dont Sucres (g)	19	11.4
Matières grasses (g)	14	8.4
dont Acides Gras Saturés (g)	5.8	3.5
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	0.5	0.3
Sodium (mg)	197	118
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.26

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** /

**Classification :** Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;  
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore\_D

Origine pays de transformation : Portugal

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Royaume-Uni / Union européenne
Sucre (betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne / non Union européenne
Oeuf	Union européenne

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : P DPC 60

Dénomination légale de vente : Petit Flan sur une base de pâte croustillante cuit - Surgelé

## INGREDIENTS :

Pâte : Farine de BLE, margarine (graisses et huiles végétales (de palme et de tournesol), eau, sel, dextrose, émulsifiant E471, arômes, acidifiant : acide citrique E330, colorant : bétacarotène E160aii), eau, sel. Garniture : eau, sucre, jaune d'OEUF, farine de BLE, OEUF liquide, amidon de maïs, sel.

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé  
T° de conservation (°C) : Maxi -18  
Code EAN : 3308650387357

Palme certifiée RSPO

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 28 x h 10.500  
Longueur Palette en cm : 120  
Largeur Palette en cm : 80  
Hauteur Palette en cm : 172.500  
Nb d'UMC / couche : 8  
Nb couches / palette : 15

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.