

77464
Tarte flan pâtissier
Prédécoupée, 10 parts, Ø 27 cm



DESCRIPTION :

La tarte flan pâtissier précoupée en 10 portions est composée d'une pâte brisée garnie d'un onctueux appareil à flan (80%).



Marque :

Sysco
Essentials

Calibre : 1 kg

Conditionnement : 1 ct x 6 pc

Dimension : Ø 27 cm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 6.000

Unité Minimum de Commande (UMC): CT

Unité de facturation : CT

Etat du produit : Cuit

Durée de vie totale du produit en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Utilisation surgelé : Four (air pulsé, sur plaque, sans moule) 160°C : 12/14 min. entière ou 6/7 min. à la portion. Simp le décongélation : Ch. froide (pré-coupée, sans moule) : 7 h entière ou 4 à 5 h à la portion. Micro-ondes (600 watts) : 1 min 30 à la portion. Conservation 72h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pra tiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Pâte au beurre. Recette clean sans huile de palme. Texture onctueuse. Excellent rapport qualité/prix.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 63 g
Energie	855 Kj/ 203 Kcal	539 Kj/ 128 Kcal
Protéines (g)	3.9	2.5
Glucides (g)	32	20.2
dont Sucres (g)	18	11.3
Matières grasses (g)	6.7	4.2
dont Acides Gras	3.5	2.2
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.4
Sel (g)	0.19	0.1
Sodium (mg)	75	47
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.58

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 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lait écrémé	Union européenne
Farine (blé)	Union européenne
Beurre (lait)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 16.028.001 CE

77464

Tarte flan pâtissier

Prédécoupée, 10 parts, Ø 27 cm



Dénomination légale de vente :

Tarte cuite, surgelée, composée d'une pâte brisée pur beurre, garnie d'un appareil à flan (89%)

INGREDIENTS :

Lait écrémé reconstitué, sucre, farine de blé, beurre, oeuf frais entier, amidon modifié, huile de colza lait écrémé en poudre, amidon de riz, gélifiant : carraghénanes, sucre, épaississant : chlorure de potassium, colorant : caroténoïdes, arôme, poudres à lever carbonates de sodium - citrates de sodium, sel.

ALLERGENES :

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

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés	X	Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)	X	Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 57 x l 28 x h 9

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Nb d'UMC / couche : 4

Nb couches / palette : 16

Code EAN : 3220440084256

Code douanier : 19059070

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *