

FLAN NATURE AU LAIT ENTIER X 1

DELIFRANCE

FLAN NATURE AU LAIT ENTIER - S7026

EAN: 3291810070261 (CE) , 3291811118955 (HE) MC: NL



Données de base

Appellation commerciale	FLAN NATURE AU LAIT ENTIER
Appellation légale	FLAN NATURE BEURRE X8 RMM
Appellation fonctionnelle	PÂTISSERIE
Variante	
Marque	DELIFRANCE
Marché cible	NL

Histoire du produit

FLAN

- Le poids total peut avoir une petite déviation vers le bas ou vers le haut(±). - Le pays d'origine est soumis à d'éventuelles modifications de l'offre.

Ingrédients

Eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, **beurre** 9,2%, **farine de blé**, **oeufs**, amidons et amidon modifié, **lait en poudre**, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels (alcool), sel, gélifiant : E407, colorant : E160a. Présence éventuelle de **soja** et de **fruits à coques**.

Présence possible de **soja** et **noix**.

[Ingrédients sous forme de tableau](#)

sans OGM:Oui, Ionisation:Non

Origine

Pays d'origine	France
Pays de production	France

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Valeur nutritionnelle

Après préparation

	Par 100 (g)
Énergie	= 943 kJ
Énergie	= 225 kcal
Matières grasses	= 11.9 g
dont acides gras saturés	= 7.1 g
Glucides	= 26 g
dont sucres	= 17 g
fibres	= 0.4 g
Protéines	= 3.3 g
Sel	= 0.31 g
sodium	= 0.124 g

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Allergènes

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Allergènes à déclaration obligatoire

blé	C	noisette	S
seigle	S	noix	S
orge	S	noix de cajou	S
avoine	S	noix de pécan	S
épautre	S	noix du brésil	S
kamut	S	pistache	S
gluten	C	noix de macadamia	S
crustacés	S	fruits à coque	PC
oeuf	C	céleri	S
poisson	S	moutarde	S
arachide	S	sésame	S
soja	PC	sulfites	S
lait	C	lupine	S
amande	S	mollusque	S

Allergènes à déclaration additionnelle

cacao	S	maïs	S
glutamate	S	légumes secs	S
poulet	S	boeuf	S
coriandre	S	porc	S
lactose	C	carotte	S

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C - -15°C	90 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	congelé	-18°C - -15°C	90 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	bakken in oven 80 MIN 175°C		
Consignes de conservation sur l'étiquette			

Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).

Méthode de préparation

Cuire au four BAKKEN IN OVEN 80 MIN 175°C

Liens



DéliFrance Nederland (Website)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 3291810070261 - FLAN NATURE AU LAIT ENTIER X 1
unité de commerce - 3291811118955 - FLAN NATURE AU LAIT ENTIER X 8
palette - FLAN NATURE AU LAIT ENTIER X 32

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Détails logistiques**unité de consommation**

Nom d'article	FLAN NATURE AU LAIT ENTIER X 1
Appellation courte	FLAN NATURE BEURRE X8 RMM
EAN	3291810070261
Numéro d'article producteur	S7026
Code Intrastat	19059090
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	non emballé (0.01mm x 0.01mm x 0.01mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	2000 g
Poids net	2000 g
Poids brut	2000 g
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 2000 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de commerce

EAN	3291811118955
Numéro d'article producteur	S7026
Emballage (L x l x H)	carton (599mm x 299mm x 199mm)
Poids net	16000 g
Poids brut	16600 g
Nombre d'unités dans cet emballage	8

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 946mm)
Poids net	544000 g
Poids brut	567000 g
Nombre d'unités sur une palette	32
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	4

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Information de contact

Délifrance Nederland B.V., Délifrance Nederland - Keurmeesterstraat 19 - 2984 BA Ridderkerk - Nederland

Service à la clientèle www.delifrance.com/nl

Spécifications modifiées à 2018-01-04 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.1.7 prodpp258605dl2ly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*