

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier	3
L : Produits Finis	9
L.1 : Flan pâtissier	9

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Amandes (Amygdalus communis L.)	Présents non- intentionnellement		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présent	Amidon de maïs cireux (Présent)	N/R
Avoine ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		
Œufs et produits à base d'œufs	Présent	Oeufs entiers en poudre (Présent)	
Orge ou hybrides, et produits à base de ces céréales	Présents non- intentionnellement		
Soja et produits à base de soja	Présents non- intentionnellement		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Etude HACCP : compte tenu du process (mélange de pulvéralents dans un circuit commun à différentes recettes), les emballages doivent mentionner les traces d'allergènes possibles si le produit emprunte ce circuit. Mise à jour le 21/03/13.
La teneur en sulfites est inférieure à 10mg/kg dans le produit fini et donc non déclarable

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

I : Etiquetage

I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier

Fiche Technique Etiquetage de Préparation en poudre pour flan pâtissier

Section :	Préparation en poudre pour flan pâtissier		
Conditionnement concerné :	Préparation en poudre pour flan pâtissier 360g		
Dénomination commerciale :	Préparation pour flan pâtissier		
Dénomination légale :	Préparation pour Flan pâtissier		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre, amidon de maïs, amidon de maïs cireux, poudre d'œufs entiers, arôme vanille ; colorants : rocou et riboflavine. Peut contenir des traces de gluten, soja, lait et fruits à coques.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	360 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	360g e		
Consigne de tri			
Point Vert (logo eco- emballage en France) :	Oui		
Logo "ne pas jeter sur la voie publique" :	N/R		
Signalétique Triman :	N/R		
Signalétique Eco- Emballage :	N/R		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur le dessus de l'étui		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le (voir sur le dessus de l'étui) :		
Expression :	jj/mm/aa marquage jet d'encre		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	Non		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur le dessus de l'étui		
Expression :	DLUO + n° de venue (ex : 28/12/08 V2) marquage jet d'encre		
Autres infos consommateurs :	Ce paquet permet de réaliser 1 flan de 10 parts.		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 33063		
Température de conservation et emplacement :	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.		
Conseils de conservation :			
Après ouverture :	Une fois préparé, conserver le flan au réfrigérateur et le consommer dans les 24h qui suivent la préparation.		
Conseil de préparation 1/1 : au four			
Conseils de préparation :	au four		

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/03/2019 16:03	Aperçu créé le : 08/10/2021 09:18
I : Etiquetage		I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier	

Conseils :

Ingrédients à ajouter : 1, 5 litres de lait.
Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min. Refroidissement : 2h.

- 1/ Allumer le four à 220°C (th 7/8) et le préchauffer au moins 15 minutes. Beurrer un moule à bord haut de 24 cm de diamètre.
 - 2/ Faire chauffer doucement 1, 5 litres de lait dans une grande casserole et mélanger le contenu du sachet.
 - 3/ Porter à ébullition et laisser bouillir 1 minute tout en remuant. Verser dans le moule beurré. Mettre au four et faire cuire 30 minutes à 220°C.
- Laisser refroidir votre flan 2 heures avant de le servir. Une fois préparé, conserver le flan au réfrigérateur et le consommer dans les 24h qui suivent sa préparation.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
269517_2467_CRF_PACK_ENTREMET_FLAN_NATURE_F-R_OK (1).pdf	Emballage finalisé = BAT	18/02/2019	Guillaume Lespingal

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

I : Etiquetage

I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier

Nutritionnel de Préparation en poudre pour flan pâtissier

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1643	1643			
Energie (kcal)		N/R	387	387			
Matières Grasses (g)		N/R	0, 8	0.8			
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 3	0.3			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	94, 2	94.2			
Sucres (g)		N/R	55, 2	55.2			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 7	0.7			
Sel (g)		N/R	0, 05	0.05			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 07/03/2019 16:03

Aperçu créé le : 08/10/2021 09:18

I : Etiquetage

I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier

Portion 2/2 : Portion préparée de 186g (186 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	879, 6	880	11, 106	11	
Energie (kcal)		N/R	207, 7	208	11, 015	11	
Matières Grasses (g)		N/R	2, 5	2.5	3, 857	4	
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 5	1.5	7, 5	8	
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	41, 1	41	16, 692	17	
Sucres (g)		N/R	26, 8	27	31, 333	31	
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R					
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	5, 2	5.2	11, 2	11	
Sel (g)		N/R	0, 18	0.18	3, 167	3	
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Calcul valeurs nutritionnelles_flan pat 291-117.xls	Autres [CDC]	29/11/2017	Guillaume Lespingal
PREPARATIONPOURFLANPATISSIERAUXO EUFSDIA.pdf	Autres [CDC]	15/05/2013	Guillaume Lespingal

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

I : Etiquetage

I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier

Vitamines et minéraux Préparation en poudre pour flan pâtissier

Portion 1/2 : (100g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Sodium (g)	N/R	0, 028	0.028					N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

I : Etiquetage

I.1 : Préparation en poudre pour flan pâtissier

Portion 2/2 : Pour une portion préparée de 110g (110 g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Sodium (g)	N/R	0, 04	0.04					N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

L : Produits Finis

L.1 : Flan pâtissier

Fiche Technique Produit fini de Flan pâtissier

Section : Flan pâtissier

Dénomination commerciale : Préparation pour flan pâtissier

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
IMG_20190220_154727.jpg	Photo produit conditionné	20/02/2019	Guillaume Lespingal
IMG_20190220_154731.jpg	Photo produit conditionné	20/02/2019	Guillaume Lespingal
FLAN PAT 009.jpg	Photo produit en coupe	04/11/2013	Guillaume Lespingal
FLAN PAT 005.jpg	Photo produit en coupe	04/11/2013	Guillaume Lespingal
FLAN PAT 002.jpg	Photo produit nu	04/11/2013	Guillaume Lespingal

Conservation de Flan pâtissier

Définition du lot : Un lot correspond à un batch de 700kg.

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	24 Mois	Fabrication	
DLC ou DLUO / DDM :	24 Mois	Fabrication	DLUO

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Caractéristiques physico-chimiques de Flan pâtissier

Caractéristique : Poids net

Caractéristique applicable : N/A

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		360 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		TU1 : 349.2 TU2 : 338.4	

Caractéristique : Marquage de la DLUO et du n° de lot sur chaque UVC

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Marquage de toutes les UVC		Sans	

Caractéristique : Valeur énergétique (kJ)

Caractéristique applicable : N/A

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1643 kJ		

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

L : Produits Finis

L.1 : Flan pâtissier

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Lignes directrices de la commission européenne	

Caractéristique : Valeur énergétique (kcal)Caractéristique applicable : **N/A**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		387 kcal		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Lignes directrices de la commission européenne	

Caractéristique : Protéines

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0,7 %		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Lignes directrices de la commission européenne	

Caractéristique : Glucides

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		94,2 %		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Lignes directrices de la commission européenne	

Caractéristique : Lipides

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0,8 %		

Version : 2	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 07/03/2019 16:03	Aperçu créé le : 08/10/2021 09:18
L : Produits Finis		L.1 : Flan pâtissier	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Lignes directrices de la commission européenne	

Caractéristique : HumiditéMéthode : **JORF 3/11/77 ou dessiccation IR**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		5 %		7 %

Caractéristiques organoleptiques de Flan pâtissier**Type : Aspect**

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **Poudre**
 Tolérance : **Sans**

Type : Texture

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **Homogène**

Type : Couleur

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **Blanc cassé**
 Tolérance : **Sans**

Type : Goût

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **Vanillé**
 Tolérance : **Sans**

Type : Odeur

Caractéristique applicable : **N/R**
 Cible : **Vanillée**
 Tolérance : **Sans**

Caractéristiques microbiologiques de Flan pâtissier**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R**Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 20°C / 1 g**

Caractéristique applicable : **N/R**
 Méthode : **NFV 08051**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<10000	<100000	

Caractéristique : Coliformes totaux à 30°C / 1 gCaractéristique applicable : **N/A**

Version : 2

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 07/03/2019 16:03Aperçu créé le : 08/10/2021
09:18

L : Produits Finis

L.1 : Flan pâtissier

Méthode :	NFV 08050	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100	<1000	
Caractéristique : Coliformes thermotolérants à 44°C / 1 g		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	NFV 08060	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<1	<10	
Caractéristique : Anaérobies sulfito- réducteurs à 46°C		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	NFV 08061	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<10	<100	
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive / 1 g		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	NFV 08057.1	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<1	<10	
Caractéristique : Levures et moisissures à 22°C		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	NFV 08059	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<500	<5000	
Caractéristique : Salmonella / 25 g		
Caractéristique applicable :	N/A	
Méthode :	NFV 08052	
Cible	Tolérance	Non- conformité
Absence	Absence	

Conservation d'échantillons de Flan pâtissier

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	1 étui/lot
Durée :	DLUO + 2 mois
Lieu :	Echantillothèque
Conditions :	Température ambiante et au sec