



Crème Pâtissière à Chaud 5kg

MOENCH



LES PLUS PRODUIT

- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation pour Crème pâtissière à chaud.

Mode d'emploi : mélanger la base de recette pour Crème Pâtissière MOENCH avec le sucre et éventuellement les jaunes d'œufs. Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid. Verser le restant du lait bouillant. Reporter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

Dosage (base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite) :

- Recette économique : 75g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH
150g de sucre
1L de lait 1/2 écrémé
- Recette fine : 60g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH
4 jaunes d'œufs environ
200g de sucre
1L de lait 1/2 écrémé

Liste d'ingrédients : amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : -.
- Peut contenir : gluten-blé, lait, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique	Pour une portion de 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique	**
Valeur énergétique	1500 kJ / 350 kcal	460 kJ / 110 kcal	460 kJ / 110 kcal	5 kJ / 6 kcal
Graisses	<0,5 g	1,5 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	0 g	0,8 g	0,8 g	4
Glucides	87 g	21 g	21 g	8
- Dont sucres	0 g	16 g	16 g	18
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,0 g	3,0 g	3,0 g	6
Sel	0,037 g	0,10 g	0,10 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



Crème Pâtissière à Chaud 5kg

MOENCH

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sac. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	3011360037152		MOENCH CREM PAT.CHAUD 5KG		5,000	5,050	260	100	450	11,700				
CARTON	8712100918445		3		UC/Cart	15,000	15,760	390	390	250	38,025			
COUCHE	8712100524158		6	CARTON	18	UC/Che	90,000	94,560	1200	800	250	240,000		
PALETTE	8712100524264		5	COUCHE	30	CARTON	90	UC/Pal	450,000	497,800	1200	800	1401	1,345

Code douanier :19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Novembre 2014, FT n° 49184401, rédigée par le service Qualité