



# Flan Pâtissier Alsa



## LES PLUS PRODUIT

- Facile à préparer
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN\* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Flan Pâtissier.

**Mode d'emploi :** délayer la quantité nécessaire de préparation pour Flan Pâtissier Alsa dans une partie du lait. Verser la préparation obtenue dans le reste du lait bouillant. Reporter à ébullition. Laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Disposer dans un moule préalablement beurré. Faire cuire au four à 180°C pendant 45 min. Servir après complet refroidissement.

**Dosage :** le sachet / 4L de lait 1/2 écrémé

**Rendement :** 67 portions de 60g

**Liste d'ingrédients :** Sucre, amidon de maïs, dextrose de maïs, arômes, colorants (riboflavine, rocou).

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

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

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	pour portion de 60 g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	**
Energie	1600 kJ/ 380 kcal	540 kJ/ 130 kcal	320 kJ/ 75kcal	4
Graisse	<0,5 g	1,5 g	0,9 g	1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	0,9 g	0,5 g	3
Glucides	94 g	25 g	15 g	6
- dont sucres	58 g	17 g	10 g	12
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	<0,5 g	3 g	2 g	4
Sel	0,02 g	0,13 g	0,08 g	1

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

Le Flan Pâtissier Alsa permet de préparer 67 portions de 60g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN\*\* pour les pâtisseries. Le Flan Pâtissier Alsa contient plus de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de limiter ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus de 3 fois sur 20 repas successifs au maximum.

\*\*GEMRCN : Groupement d'Etudes de Marché lié à la Restauration Collective et à la Nutrition.

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

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



Mise à jour en Novembre 2014, n° 6381005, rédigée par le service Qualité



# Flan Pâtissier Alsa

## 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** : 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 48h.

**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 DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	3011360038104		CT6 FLAN PATISSIER NR		1,040	1,109	60,00	170,00	220,00	2,244				
CARTON	3011363810059		6	UC/Cart	6,240	6,900	388,00	183,00	241,00	17,112				
COUCHE	3011363810356		12	CARTON	72	UC/Che	74,880	82,800	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	3011363810554		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	299,520	356,200	1200,00	800,00	1114,00	1,069

**Nomenclature douanière** : 19012000

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



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