



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Crumble.

Mode d'emploi : pour 1 sachet de préparation Alsa, prévoir 3,2 kg de fruits préparés:

- 1) Verser la préparation pour Crumble Alsa dans la cuve d'un batteur puis ajouter le beurre découpé en morceaux. Mélanger à vitesse lente pendant 2 minutes, puis à grande vitesse pendant 2 minutes.
- 2) Répartir le mélange obtenu sur vos fruits.
- 3) Faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

Dosage : 1400g (2 sachets) + 500g de beurre

Rendement : 73 portions de 100g

Liste d'ingrédients : farine de BLE, sucre brun, dextrose (maïs), cannelle (0,5%), arômes.

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

- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE.**
- peut contenir : œuf, lait-lactose.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour une portion de 100g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1600 kJ/ 400 kcal	720 kJ/ 180 kcal	9
Graisses	0,6 g	6 g	9
- dont acides gras saturés	<0,5 g	3,5 g	18
Glucides	89 g	27 g	10
- dont sucres	46 g	18 g	20
Fibres alimentaires	2,5 g	2 g	NA
Protéines	6 g	1,5 g	3
Sel	<0,013 g	<0,013 g	<1

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

Le Crumble Alsa permet de préparer 73 portions de 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN pour les desserts contenant plus de 60% de fruits. Le Crumble Alsa contient moins de 15% de lipides et apporte moins de 20g de glucides simples totaux à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*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

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 déshydraté :

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	3011360082572		CT6 CRUMBLE 60P					1,400	1,494	100,00	150,00	225,00	3,375	
CARTON	3011368257002		6					UC/Cart	8,400	9,327	316,00	238,00	267,00	20,081
COUCHE	3011368257309		12	CARTON	72		UC/Che	100,800	112,000	1200,00	800,00	267,00	256,320	
PALETTE	3011368257507		3	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	302,400	360,772	1200,00	800,00	946,00	0,908

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



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