



LES PLUS PRODUIT

- Signature onctueuse
- Riche en chocolat
- Dessert conforme à la recommandation Nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans conservateur
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation pour Pot de Crème au Chocolat.

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème au Chocolat Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Suggestion : pour une préparation plus légère, remplacer la crème liquide par du lait en respectant les mêmes proportions.

Dosage : 800g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème liquide

Rendement : 48 portions

Liste d'ingrédients : chocolat en poudre : 47% (sucre, cacao), dextrose (maïs), amidon modifié (maïs), gélifiant (carraghénanes), sel.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1500 kJ/ 370 kcal	860 kJ/ 200 kcal	10
Graisses	3,5 g	14 g	20
- dont acides gras saturés	2 g	8 g	40
Glucides	79 g	17 g	7
- dont sucres	73 g	16 g	18
Fibres alimentaires	5 g	0,9 g	NA
Protéines	3 g	3 g	6
Sel	0,59 g	0,18 g	3

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

Le pot de Crème au Chocolat Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN*, pour les desserts lactés.

Il contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides 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



Pot de Crème au Chocolat 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.

Après ouverture, 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	3011360110633		CT6 POT DE CREME CHOCOLAT 2x400G		0,800	0,877	60,00	170,00	220,00	2,244				
CARTON	3011368991524		6	UC/Cart	4,800	5,509	388,00	183,00	241,00	17,112				
COUCHE	3011360110640		12	CARTON	72	UC/Che	57,600	66,108	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	3011360110657		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	230,400	289,432	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Code douanier : 18069090

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, n°6899152, rédigée par le service Qualité