



Planta Fin Professionnel

Cuisson 15% de MG 1L



LES PLUS PRODUIT

- Alternative à la crème pour cuisson
- 15% MG
- Stable à la chaleur et à l'acidité
- Temps de réduction
- Réchauffement/ refroidissement
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: Spécialité à base de babeurre et de matière grasse végétale (15%).

Mode d'emploi: le Planta Fin Professionnel Cuisson peut être ajouté directement à une préparation chaude ou dans des préparations contenant des ingrédients acides comme le jus de citron et les tomates, ou de l'alcool.

Liste d'ingrédients: BABEURRE (70%), huile de palme (15%), eau, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant : E435, épaississant : E461 et gomme de xanthane, correcteur d'acidité : E331.

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

- présents dans la recette: **LAIT(BABEURRE).**
- Peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 15 ml de produit tel que vendu	**
Energie	692 kJ/ 168 kcal	692 kJ/ 168 kcal	104 kJ/ 25 kcal	1
Graisses	15 g	15 g	2,3 g	3
- dont acides gras saturés	8,9 g	8,9 g	1,3 g	7
Glucides	5,3 g	5,3 g	0,8 g	<1
- dont sucres	5,6 g	5,6 g	0,84 g	<1
Fibres alimentaires	NA	NA	NA	NA
Protéines	2,5 g	2,5 g	<0,5 g	<1
Sel	0,15 g	0,15 g	0,02 g	<1

** % 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): non.





Planta Fin Professionnel

Cuisson 15% de MG 1L

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en matière grasse: 15%.

pH: 7, 1

DLV (date limite de vente) : 42 jours.

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture :A conserver au frais à température positive (entre 2 et 7°C). Ne pas congeler.

Après ouverture: A conserver au frais à température positive (entre 2 et 7°C) et le consommer dans un délai de 3 jours maximum.

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 numéro d'agrément sanitaire CEE

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						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG		LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (Pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR		3178050028057	PLANTA FIN PROF. CUISSON					1,000	1,023	1,052		64,000	174,000	98,000	1,091
CARTON		3178051715802	6			UC/Cart		6,000	6,138	6,393		202,000	200,000	179,000	7,232
COUCHE		3178053715800	20	CARTON	120	UC/Che		120,000	122,760	127,900		1010,000	800,000	179,000	144,632
PALETTE		3178052715801	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/Pal	720,000	736,560	792,200	1200,000	800,000	1224,000	1,175

Code douanier: 21069092

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.fr