



LES PLUS PRODUIT

- Facile et rapide à préparer
- Fruits à ajouter
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- 40 portions de 100 g
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour pâte à Clafoutis.

Mode d'emploi : Délayer le contenu de la préparation pour Clafoutis Alsa dans 2,5 L de lait. Verser l'appareil dans un moule beurré. Répartir les fruits (1,5kg de fruits frais ou 750 g de fruits en conserve bien égouttés). Faire cuire 45 min environ au four à 180°C.

Dosage : 890g (le sachet) / 2,5L de lait ½ écrémé + 1,5kg de fruits frais
ou + 750 g de fruits en conserve bien égouttés

Rendement : 40 portions de 100g

Liste d'ingrédients : sucre, farine de BLE, blanc d'OEUF, amidon modifié de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane, sel, colorants : riboflavine, rocou.

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

- présents dans la recette : **BLE, OEUF.**
- peut contenir : lait.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100ml de produit préparé selon le mode d'emploi	pour une portion de 100g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	1600 kJ/ 390 kcal	540 kJ/ 130 kcal	540 kJ/ 130 kcal	7
Graisses	<0,5 g	1,0 g	1,0 g	1
- dont acides gras saturés	<0,5 g	0,6 g	0,6 g	3
Glucides	88 g	25 g	25 g	9
- Dont sucres	58 g	19 g	19 g	21
Fibres alimentaires	2,0 g	0,6 g	0,6 g	NA
Protéines	8 g	4,0 g	4,0 g	8
Sel	0,70 g	0,23 g	0,23 g	4

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

Le Clafoutis Alsa permet de préparer 40 portions de 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le **GEMRCN** concernant les desserts lactés. Le Clafoutis Alsa contient moins de 15% de lipides et apporte moins de 20g de glucides simples 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) : non

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	8711100674177		CT6 ALSA CLAFOUTIS 1P890Gr		0,890	0,958	60,00	170,00	220,00	2,244			
CARTON	8711100474173		6	UC/Cart	5,340	6,000	388,00	183,00	241,00	17,112			
COUCHE		12	CARTON	72	UC/Che	64,080	72,000	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8722700043973	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	256,320	313,000	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 19012000

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