



Caramel Liquide 1kg

ALSA



LES PLUS PRODUIT

- Une touche de "fait-maison" pour parfaire vos desserts avec cette recette authentique de caramel
- Bouteille de 1 kg avec bouchon doseur pratique
- Nouvelle valve anti-goutte pour une utilisation optimale
- Sans gluten

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : caramel Liquide.

Instruction : nappage pour accompagner crèmes renversées, gâteaux de riz, gâteaux de semoule, flans, pâtisseries et glaces.

Liste d'ingrédients : sucre, eau. Peut contenir: lait, noix.

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

- présents dans la recette : -.
- Peut contenir : lait, fruits à coques (noix).

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 10ml de nappage	**
Energie	1300 kJ/ 320 kcal	1900 kJ/ 440 kcal	190 kJ/ 45 kcal	2
Graisses	< 0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	<0 ,1 g	<0,1 g	<0,1 g	<1
Glucides	79 g	110 g	11 g	4
- dont sucres	79 g	110 g	11 g	12
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	< 0,01 g	< 0,01 g	<0,01 g	<1

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

Grâce à la nouvelle bouteille des sauces pour Desserts ALSA, une pression suffit pour agrémenter vos desserts.

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

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



Mise à jour en Décembre 2014, n° 11817301, rédigée par le service Qualité



Caramel Liquide 1kg

ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

PH: 3
Densité: 1,395

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 en chambre froide à température positive pendant 3 mois, ou dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C pendant 1 mois.

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	8712100454622		ALSA SAUCE CARAMEL 1KG				1,000	1,071	68,00	93,00	249,00	1,575		
CARTON	8712100181733		6			UC/Cart	6,000	6,574	291,00	144,00	263,00	11,021		
COUCHE	8712100455100		20	CARTON	120		UC/Che	120,000	131,472	1164,00	726,00	263,00	222,252	
PALETTE	8712100454639		5	COUCHE	100	CARTON	600	UC/Pal	600,000	685,360	1200,00	800,00	1465,00	1,406

Nomenclature douanière : 21039090

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 Décembre 2014, n° 11817301, rédigée par le service Qualité