



Sauce au Chocolat 1kg ALSA



LES PLUS PRODUIT

- La touche gourmande qui exaltera la gourmandise de vos desserts
- Bouteille de 1 kg avec bouchon doseur pratique
- Nouvelle valve anti-goutte pour une utilisation optimale
- Sans gluten

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : sauce au chocolat avec édulcorant.

Instruction : nappage pour accompagner glaces, crêpes, pâtisseries et entremets.

Liste d'ingrédients : Sirop de glucose, eau, chocolat en poudre (13%) (sucre, cacao), dextrose, édulcorant (sorbitol), LAIT concentré (LAIT, sucre), cacao (4,4 %), conservateur (sorbate de potassium), correcteur d'acidité (acide lactique), stabilisant (E450), sel, arôme. Peut contenir: noix.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE.**
- peut contenir : 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	1200 kJ/ 290 kcal	1600 kJ/ 390 kcal	160 kJ/ 40 kcal	2
Graisses	2,0 g	3,0 g	< 0,5 g	<1
- dont acides gras saturés	1,5 g	2,0 g	0,2 g	<1
Glucides	63 g	85 g	9 g	3
- dont sucres	59 g	80 g	8 g	9
Fibres alimentaires	2,5 g	3,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	2,5 g	3,0 g	< 0,5 g	<1
Sel	0,04 g	0,05 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) : non



Sauce au Chocolat 1kg ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques:

PH: 5
Densité: 1,36

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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8712100455056		ALSA SAUCE CHOCOLAT 1KG					1,000	1,071	68,0	93,0	249,0	1,575	
CARTON	8712100181924		6			UC/Cart	6,000	6,574	291	144	263	11,021		
COUCHE	8712100455063		20	CARTON	120	UC/Che	120,000	131,480	1164	726	263	222,252		
PALETTE	8712100455070		5	COUCHE	100	CARTON	600	UC/Pal	600,000	682,400	1200	800	1465	1,406

Nomenclature douanière : 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 Décembre 2014, n° 11819201, rédigée par le service Qualité