



# Crème Pâtissière à Froid 5kg

## MOENCH



### LES PLUS PRODUIT

- Prêt en seulement 2 minutes. **Gagner 25% de volume en battant 8 minutes.**
- Goût équilibré et texture stable à l'aromatisation.
- Excellente tenue à la cuisson et à la surgélation
- Permet la préparation de pâtisseries et viennoiseries **Pur Beurre**
- Supporte la cuisson au four, la congélation et la surgélation
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour crème pâtissière à froid.

**Mode d'emploi :** Verser l'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter la préparation pour crème pâtissière. Battre à grande vitesse pendant 2 minutes, jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Laisser reposer 5 minutes.

La préparation pour crème Pâtissière à froid Moench peut être utilisée dans la préparation de pâtisseries et viennoiseries nécessitant une cuisson au four. Dans ce cas, le dosage et la préparation restent identiques. La température du four ne doit pas excéder 200°C.

**Dosage:**

- |                      |      |       |
|----------------------|------|-------|
| - Préparation MOENCH | 400g | 5kg   |
| - Eau froide         | 1L   | 12,5L |

**Liste d'ingrédients :** sucre, LAIT écrémé, amidon modifié de pomme de terre, épaississant (alginate de sodium), stabilisants (diphosphates, phosphates de sodium), sel, arômes, colorants (riboflavine, rocou). Peut contenir: gluten, œuf.

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

- présents dans la recette : **LAIT.**
- peut contenir : gluten-blé, œuf.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit préparé
Energie	1600 kJ/ 380 kcal	450 kJ/ 110 kcal
Graisses	<0,5 g	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0,1 g	<0,1 g
Glucides	84 g	24 g
- dont sucres	65 g	18 g
Fibres alimentaires	0,8 g	<0,5 g
Protéines	9 g	2,5 g
Sel	0,47 g	0,13 g

\*\* % 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



# Crème Pâtissière à Froid 5kg

## MOENCH

### 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 : bien refermer le sac. 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 24h.

**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 DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8712100463419</b>		<b>MOENCH CREME PAT.FROID 5KG</b>	<b>5,000</b>	<b>5,050</b>	<b>260,00</b>	<b>100,00</b>	<b>450,00</b>	<b>11,700</b>					
CARTON	<b>8712100187346</b>		<b>3</b>	UC/Cart	<b>15,000</b>	<b>15,760</b>	<b>390,00</b>	<b>390,00</b>	<b>250,00</b>	<b>38,025</b>				
COUCHE	<b>8712100463426</b>		6	CARTON	<b>18</b>	UC/Che	<b>90,000</b>	<b>94,560</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>250,00</b>	<b>240,000</b>		
PALETTE	<b>8712100463433</b>		5	COUCHE	30	CARTON	<b>90</b>	UC/Pal	<b>450,000</b>	<b>497,800</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>1401,00</b>	<b>1,345</b>

**Code douanier** : 19019099

#### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Décembre 2014, FT n°11873401, rédigée par le service Qualité