



LES PLUS PRODUIT

- Dessert conforme à la recommandation Nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Pot de Crème façon Fraisier .

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème façon Fraisier Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Reporter à ébullition Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver Au frais et servir après complet refroidissement.

Suggestion : pour un mélange plus léger, remplacer la crème liquide par du lait en respectant les mêmes proportions.

Dosage : 740g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé / 2L de crème

Rendement : 48 portions

Liste d'ingrédients : sucre, biscuit 6,5% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de SOJA, sirop de sucre, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), BEURRE, amidon modifié de maïs, gélifiants (pectine, carraghénanes), fraise 2,2%, LAIT écrémé en poudre, féculé de pomme de terre, arômes.

Peut contenir: œuf.

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

- présents dans la recette : **BLE** (farine de blé)-**BEURRE-LAIT** (lait écrémé en poudre)-**SOJA** (Farine de soja)
- peut contenir: œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g de produit tel que vendu | Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi | Pour une portion d'environ 100g de produit préparé selon le mode d'emploi | ** |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|----|
| Energie | 1694kJ / 405 kcal | 850 kJ / 203 kcal | 850 kJ / 203 kcal | 10 |
| Graisses | 4.1 g | 14 g | 14 g | 20 |
| - dont acides gras saturés | 2.4 g | 8.4 g | 8,4 g | 42 |
| Glucides | 91 g | 17 | 17 g | 7 |
| - Dont sucres | 85 g | 16 g | 16 g | 18 |
| Fibres alimentaires | 2.4 g | <0,5 g | <0,5 g | NA |
| Protéines | 0.9 g | 2.6 g | 2.6 g | 5 |
| Sel | 0,19 g | 0,13 g | 0,13 g | 2 |

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

Le Pot de crème façon fraisier permet de préparer 48 portions d'environ 100 g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN** pour les desserts lactés. Il contient moins de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

** Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de 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 :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer l'étui. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, 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 DETAILLÉE de la PALETTISATION | AVEC POIDS PALETTE | | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE | | | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|--|--------------------|-----------------------|--|----------------------------|-------------------|---------------------------|---------|------|---------|------|-------|
| | NORME GENCODE EAN 13 | | POIDS NET /KG | POIDS BRUT / KG | LONGUEUR PROFOND EUR Length/ Depth | LARGEUR Width Facing | HAUTEUR Height | VOLUME DM3 (pal M3) | | | | | |
| UNITE CONSOMMATEUR | 8712100894633 | ALSA POTCR FRAISIE 2X370G | | 0,740 | 0,824 | 60,0 | 170,0 | 220,0 | 2,244 | | | | |
| CARTON | 8710447844618 | 6 | UC/Cart | 4,440 | 5,300 | 388 | 183 | 241 | 17,112 | | | | |
| COUCHE | 8712100894640 | 12 | CARTON | 72 | UC/Che | 53,280 | 63,600 | 1200 | 800 | 241 | 231,360 | | |
| PALETTE | 8712100894657 | 4 | COUCHE | 48 | CARTON | 288 | UC/Pal | 213,120 | 279,400 | 1200 | 800 | 1114 | 1,069 |

Code douanier : 19019099

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