



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