



LES PLUS PRODUIT

- Signature onctueuse
- Conforme à la recommandation du GEMRCN*: Fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans gélatine de porc
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de gout
- Sans colorant artificiel
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Panna Cotta.

Mode d'emploi : porter le lait à ébullition. Ajouter la préparation Panna Cotta ALSA au lait bouillant. Mélanger et maintenir sur le feu pendant 30 secondes (jusqu'à complète dissolution). Retirer du feu, ajouter la crème liquide et mélanger. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 260g (1 sachet) / 1L de lait 1/2 écrémé + 1L de crème liquide
520g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème liquide

Rendement : 24 portions
48 portions

Liste d'ingrédients : sucre, gélatine de bœuf, amidon de maïs, épaississant (gomme xanthane), arômes.

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

- présents dans la recette : -.
- peut contenir: gluten-blé, lait-lactose, oeuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1700 kJ / 390 kcal	810 kJ / 190 kcal	NA/10
Graisses	0 g	14 g	20
- dont acides gras saturés	0 g	8 g	40
Glucides	88 g	13 g	5
- dont sucres	76 g	12 g	13
Fibres alimentaires	0,6 g	0,1 g	NA
Protéines	9 g	3,5 g	7
Sel	0,1 g	1 g	2

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

La Panna Cotta ALSA permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les desserts lactés.

La Panna Cotta contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une **fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.**

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

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

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 le sachet et 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 DETAILLEE 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	8712566412938	ALSA PANNA COTTA 520G						0,520	0,591	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8712566991846	6				UC/Cart	3,120	3,793	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	8712566412945	12	CARTON	72		UC/Che	37,440	45,516	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	8712566412952	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	149,760	207,064	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 21069098

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