

# Alsa texture gélatine 1kg



## LES PLUS PRODUIT

- Dissolution instantanée à température ambiante : Pas besoin de dissoudre ou de faire tremper avant utilisation
- Varier le dosage en fonction du degré de gélification souhaité pour vos recettes classiques, en texture modifiée et manger mains
- Goût et odeur neutres, pour des préparations salées comme sucrées
- Permet de préparer des bouchées en texture molle pour faciliter la prise alimentaire des personnes ayant des troubles de la déglutition
- Permet de préparer des bouchées avec une texture qui facilite la préhension

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : base pour préparations gélifiées.

**Mode d'emploi** : La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée.

1. Ajouter le produit directement dans la préparation (la température de la préparation doit être au minimum de 20°C, et pour les préparations riches en matières grasses au minimum de 40°C).
2. Fouetter ou mélanger jusqu'à ce que le produit soit dissout.
3. Réfrigérer au moins 3 heures avant de servir. (La durée peut varier en fonction de la recette)

**Dosage** : Adapter le dosage pour obtenir la consistance souhaitée, de légère à ferme.

- 50g TEXTURE + 1L de liquide = texture « mousse »
- 100g TEXTURE + 1L de liquide = texture « manger mains »
- 150g TEXTURE + 1L de liquide = texture « gelée »

**Liste d'ingrédients** : sirop de glucose, gélatine de bœuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras).

Peut contenir: gluten, lait, œuf.

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

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

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)
Energie	1612 kJ / 380 kcal
Graisses	<0,5
- Dont acides gras saturés	<0,1
Glucides	71
- Dont sucres	10
Fibres alimentaires	0
Protéines	23
Sel	0.19

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

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

# Alsa texture gélatine 1kg

## 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 : 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 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 PROFONDEUR Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8714100080887		ALSA BASE GELEE 1KG				1,000	1,074	170,0	60,0	220,0	2,244		
CARTON	8714100440582		6		UC/Cart	6,000	6,700	388	183	241	17,112			
COUCHE	8714100080948		12	CARTON	72	UC/Che	72,000	80,400	1200	800	241	231,360		
PALETTE	8714100080931		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	288,000	346,600	1200	800	1114	1,069

**Code douanier** : 21069098

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue Des Deux Gares

92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

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

