



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Pot de Crème saveur Mangue-Abricot.

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation déshydratée pour Pot de Crème saveur Mangue-Abricot Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Dosage : 700g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème

Rendement : 48 portions

Liste d'ingrédients : dextrose (maïs), sucre, maltodextrine (maïs), amidon modifié (maïs), mangue (1,3%), gélifiant (carraghénanes), colorant (rocou), jus de betterave, arômes (dont arôme abricot), sel.

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	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1600 kJ/ 380 kcal	830 kJ/ 200 kcal	10
Graisses	< 0,5 g	13 g	19
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	8 g	40
Glucides	93 g	17 g	7
- dont sucres	88 g	16 g	18
Fibres alimentaires	0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	< 0,5 g	2,5 g	5
Sel	0,04 g	0,1 g	2

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

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

*GEMRCN : Groupement d'Etudes de Marché lié à la Restauration Collective et à la Nutrition.

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

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



Pot de Crème saveur Mangue-Abricot Alsa

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.

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

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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8718114728667	ALSA PDC MANG ABRICOT 2x350G						0,700	0,771	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700739067	6			UC/Cart	4,200	4,870	388,00	183,00	241,00	17,112		
COUCHE	8718114728674	12	CARTON	72	UC/Che	50,400	58,440	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8718114728681	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	201,600	258,760	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Code douanier : 21069098

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, n°17390601, rédigée par le service Qualité