



# Crème Pâtissière à Chaud 1kg

## MOENCH



### LES PLUS PRODUIT

- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Préparation pour Crème pâtissière à chaud.

**Mode d'emploi :** mélanger la base de recette pour Crème Pâtissière MOENCH avec le sucre et éventuellement les jaunes d'œufs. Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid. Verser le restant du lait bouillant. Reporter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

**Dosage (base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite) :**

- Recette économique : 75g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH  
150g de sucre  
1L de lait 1/2 écrémé
- Recette fine : 60g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH  
4 jaunes d'œufs environ  
200g de sucre  
1L de lait 1/2 écrémé

**Liste d'ingrédients :** amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.

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

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

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique	Pour une portion de 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique	**
Valeur énergétique	1500 kJ / 350 kcal	460 kJ / 110 kcal	460 kJ / 110 kcal	5 kJ / 6 kcal
Graisses	<0,5 g	1,5 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	0 g	0,8 g	0,8 g	4
Glucides	87 g	21 g	21 g	8
- Dont sucres	0 g	16 g	16 g	18
Fibres alimentaires	1 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	<0,5 g	3,0 g	3,0 g	6
Sel	0,037 g	0,10 g	0,10 g	2

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

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

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



# Crème Pâtissière à Chaud 1kg

## MOENCH

### 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. 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 24h.

**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 GENCOD	EAN 13					POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	<b>3011360037572</b>		<b>ALSA CREME PATIS.1KG CT10</b>				<b>1,000</b>	<b>1,009</b>	<b>200,00</b>	<b>370,00</b>	<b>200,00</b>	<b>14,800</b>		
CARTON	<b>3011363757033</b>		<b>10</b>		UC/Cart	<b>10,000</b>	<b>10,100</b>	<b>466,00</b>	<b>236,00</b>	<b>206,00</b>	<b>22,655</b>			
COUCHE	<b>8712566059416</b>		7	CARTON	70	UC/Che	<b>70,000</b>	<b>70,700</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>206,00</b>	<b>197,760</b>		
PALETTE	<b>3011363757538</b>		5	COUCHE	35	CARTON	350	UC/Pal	<b>350,000</b>	<b>378,500</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>1180,00</b>	<b>1,133</b>

**Code douanier** : 19019091

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

23 rue François Jacob

92842 Rueil-Malmaison cedex

[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

**Qualite.foodsolutions@unilever.com**

Mise à jour en Novembre 2014, FT n° 17570301, rédigée par le service Qualité