



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 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	3011360037572	ALSA CREME PATIS.1KG CT10						1,000	1,009	200,00	370,00	200,00	14,800
CARTON	3011363757033	10				UC/Cart	10,000	10,100	466,00	236,00	206,00	22,655	
COUCHE	8712566059416	7	CARTON	70		UC/Che	70,000	70,700	1200,00	800,00	206,00	197,760	
PALETTE	3011363757538	5	COUCHE	35	CARTON	350	UC/Pal	350,000	378,500	1200,00	800,00	1180,00	1,133

Code douanier : 19019091

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 Novembre 2014, FT n°17570301, rédigée par le service Qualité