



Gratin de Fruits Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Facile à préparer
- Fruits à ajouter
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de gout
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Gratin de Fruits.

Mode d'emploi : pour un sachet Alsa, prévoir 2,1 kg de fruits préparés.

1) Mélanger un sachet de préparation avec 500ml de lait froid 1/2 écrémé et 500ml de crème liquide.

2) Monter au batteur ou au fouet. Disposer des fruit (60g de fruits par portion) dans des ramequins individuels et les recouvrir de la préparation (40g par portion).

3) Faire gratiner au chalumeau, au grill ou au four à 180°C.

Dosage : 760g (2 sachets) / 1L de lait froid 1/2 écrémé + 1L de crème liquide

Rendement : 70 portions de 100g

Liste d'ingrédients : Sucre, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiants (E472a et E471), protéines de LAIT, graisse de palme, stabilisants (phosphates de potassium, phosphates de sodium, diphosphates), LACTOSE, épaississants (alginate de calcium et gomme xanthane), arômes (dont LAIT), sel, colorant (bêta-carotène).

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE**.

- peut contenir : gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour une portion de 100g de produit préparée selon le mode d'emploi	**
Energie	2000 kJ/ 470 kcal	530 kJ/ 130 kcal	7
Graisses	16 g	6 g	9
- dont acides gras saturés	14 g	4,5 g	23
Glucides	79 g	13 g	5
- dont sucres	60 g	10 g	11
Fibres alimentaires	< 0,5 g	4 g	NA
Protéines	2,0 g	2 g	4
Sel	0,47 g	0,08 g	1

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

Pour la restauration collective, le GEMRCN* recommande des portions de pâtisserie de 60g pour les enfants et 80g pour les adolescents, adultes et personnes âgées.

Le Gratin de Fruits ALSA préparé selon le mode d'emploi est **conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN** concernant les desserts, puisqu'il contient moins de 15% de lipides et apporte moins de 20g de glucides simples à la portion. Par conséquent, **sa fréquence d'apparition dans les menus 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) : non

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



Mise à jour en Décembre 2014, n°6826100, rédigée par le service Qualité



Gratin de Fruits 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.

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 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	LARGEUR	HAUTEUR	VOL DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3011360082619		ALSA GRATIN DE FRUITS 760G					0,760	0,833	60,00	170,00	220,00	2,244	
CARTON	3011368261009		6		UC/Cart	4,560	5,245	388,00	183,00	241,00	17,112			
COUCHE	3011368261306		12	CARTON	72	UC/Che	54,720	62,940	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	3011368261504		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	218,880	276,760	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 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