**Entremets flan parfum Citron Alsa** 



# **LES PLUS PRODUIT**

- Chaque jour dans votre menu avec des portions adaptées aux recommandations du  $\mathsf{GEMRCN}^{\textstyle *}.$
- Source de calcium
- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

#### **INFORMATIONS PRODUIT**

Dénomination légale du produit : préparation pour Entremets flan parfum Citron.

<u>Mode d'emploi</u>: porter le lait à ébullition. Hors du feu, verser la préparation et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans les rameguins et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

**Dosage**: 85g / 1L de lait 1/2 écrémé

850g (le sachet) / 10L de lait 1/2 écrémé

**Rendement**: 10 portions 100 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon de maïs, gélifiant (carraghénanes), concentré de minéraux du LAIT, épaississant (gomme

xanthane), arôme citron, colorant (riboflavine).

Peut contenir: gluten, œuf.

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

- présents dans la recette : **LAIT** - peut contenir : gluten, œuf.

# **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion d'environ 110 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**	
Energie	1600 kJ / 390 kcal	310 kJ / 75 kcal	350 kJ / 85 kcal	4	
Graisses	<0,5 g	1,5 g	1,5 g	2	
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,9 g	1,0 g	5	
Glucides	94 g	12 g	13 g	5	
- Dont sucres	78 g	10 g	11 g	12	
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,5 g	< 0,5 g	NA	
Protéines	<0,5 g	3,0 g	3,5 g	7	
Sel	0,13 g	0,13 g	0,15 g	3	

<sup>\*\* %</sup> d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

La teneur en calcium pour 100g de produit tel que vendu: 240mg/ La teneur en calcium pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi: 130 mg/La teneur en calcium pour une portion de 110g de produit préparé selon le mode d'emploi: 150 mg \*\* pour le calcium 19

La gamme de flans Alsa permet de préparer 100 portions d'environ 110 g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN\*\* pour les desserts lactés. Les flans Alsa contiennent plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.

\* Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

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

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





# **Entremets flan parfum Citron 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.

<u>Après ouverture</u> : bien refermer le sachet et 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) :

	CODIFICATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
ELEMENT	NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUE UR PROFON DEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566412853	ALSA FLAN CITRON 850G				0,850	0,919	60,00	170,00	220,00	2,244		
CARTON	8712566991839	6 UC/Cart				5,100	5,761	388,00	183,00	241,00	17,112		
COUCHE	8712566412860		12	CARTON	72		UC/Che	61,200	69,132	1200,00	800,00	241,00	231,360
PALETTE	8712566412877	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	244,800	301,528	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière: 21069098

#### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions 20 rue des Deux Gares 92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Mai 2016, n°19918301, rédigée par le service Qualité