

Entremets flan Praliné Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Chaque jour dans votre menu avec des portions adaptées aux recommandations du GEMRCN*.
- Source de calcium
- Sans conservateur
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Entremets flan Praliné.

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

Dosage : 100g / 1L de lait 1/2 écrémé
1Kg (le sachet) / 10L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 10 portions
100 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon de maïs, praliné noisette: 11% (NOISETTE, sucre), gélifiant (carraghénanes), cacao maigre, concentré de minéraux du LAIT, épaississant (gomme xanthane), arômes, antioxydant (E 304).
Peut contenir des traces de gluten, œuf.

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

- présents dans la recette : **LAIT, NOISETTE.**
- 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	1700 kJ / 400 kcal	330 kJ / 80 kcal	380 kJ / 90 kcal	5
Graisses	3,5 g	2,0 g	2,5 g	4
- dont acides gras saturés	0,3 g	0,9 g	1,0 g	5
Glucides	89 g	12 g	14 g	5
- Dont sucres	74 g	11 g	13 g	14
Fibres alimentaires	2,5 g	<0,5 g	< 0,5 g	NA
Protéines	1,0 g	3,0 g	3,5 g	7
Sel	0,12 g	0,13 g	0,15 g	3

** % 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.

*GEMRCN : 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 Praliné 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 : 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) :

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	8712566413065		ALSA FLAN PRALINE 1KG				1,000	1,069	60,00	170,00	220,00	2,244		
CARTON	8712566991860		6		UC/Cart		6,000	6,661	388,00	183,00	241,00	17,112		
COUCHE	8712566413072		12	CARTON	72		UC/Che	72,000	79,932	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	8712566413089		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	288,000	344,728	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