



#### 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 parfum Vanille.

**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 :** 90g / 1L de lait 1/2 écrémé  
900g (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, LACTOSE, épaississant (gomme xanthane), arôme vanille, colorants (riboflavine, rocou).  
Peut contenir: gluten et œuf.

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

- présents dans la recette : **LAIT, LACTOSE**
- 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                  | 320 kJ / 75 kcal                                     | 360 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                         | 95 g                                | 12 g   | 14 g   | 5  |
| - Dont sucres                    | 80 g                                | 11 g   | 12 g   | 13 |
| Fibres alimentaires              | 1,5 g                               | <0,5 g   | < 0,5 g  | NA |
| Protéines                        | <0,5 g                              | 3,0 g  | 3,5 g  | 7  |
| Sel                              | 0,12 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: 220mg/ 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

### 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 l'étui 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 | 87125664     | 13249         | ALSA FLAN VANILLE 900G                    |        |         |        | 0,900              | 0,969           | 60,00                                 | 170,00  | 220,00  | 2,244             |         |       |
| CARTON             | 871256699    | 1891          | 6   |        | UC/Cart | 5,400  | 6,061              | 388,00          | 183,00                                | 241,00  | 17,112  |                   |         |       |
| COUCHE             | 87125664     | 13256         | 12  | CARTON | 72      | UC/Che | 64,800             | 72,732          | 1200,00                               | 800,00  | 241,00  | 231,360           |         |       |
| PALETTE            | 87125664     | 13263         | 4   | COUCHE | 48      | CARTON | 288                | UC/Pal          | 259,200                               | 315,928 | 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](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Mai 2016, n°19918901, rédigée par le service Qualité