



## LES PLUS PRODUIT

- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN\* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Signature onctueuse
- 48 portions de 100 g
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : préparation pour Pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé.

**Mode d'emploi** : porter à ébullition le lait 1/2 écrémé et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème Caramel Beurre Salé Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Servir après complet refroidissement.

**Dosage** : 720g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème liquide

**Rendement** : 48 portions

**Liste d'ingrédients** : Dextrose, sucre, BEURRE (4,2%), amidon modifié de maïs, sel, LAIT écrémé en poudre, gélifiant (carraghénanes), colorant ( caramel E150c, rocou), arômes (dont arôme caramel).

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

- présents dans la recette: **LAIT ( BEURRE, LAIT-LACTOSE)**.
- Peut contenir : gluten-blé, œuf.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi	pour une portion de 100g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1652 kJ/390 kcal	844 kJ/201 kcal	844 kJ/201 kcal	10
Graisses	4,1 g	14 g	14 g	20
- dont acides gras saturés	2,7 g	8,5 g	8,5 g	43
Glucides	88 g	17 g	17 g	7
- Dont sucres	83 g	16 g	16 g	18
Fibres alimentaires	0,6 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	<0,5 g	2,6 g	2,6 g	5
Sel	1,5 g	0,30 g	0,30 g	5

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

Le pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN\*, pour les desserts lactés.

Il contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

\*GEMRCN : Groupement d'Etudes sur le Marché lié à la Restauration Collective et à la 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 : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

**Après ouverture, 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							VOL NET / L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700123156	CT6 ALSA POT CREME CARAMEL BEURRE SALE							0,720	0,805	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700708797	6				UC/Cart			4,320	5,100	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8722700123163	12		CARTON	72		UC/Che		51,840	61,200	1200,00	800,00	241,00	231,36
PALETTE	8722700123149	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal		207,360	269,800	1200,00	800,00	1114,00	1,069

**Code douanier** : 21069098

## **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
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 Novembre 2014, n°17087901, rédigée par le service Qualité