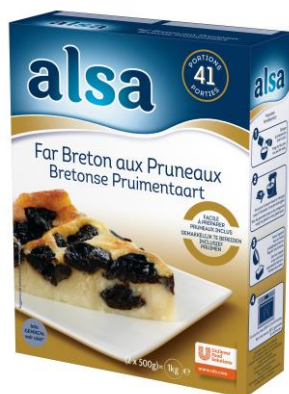


alsa Far Breton aux Pruneaux



LES PLUS PRODUIT

- Facile à préparer
- Pruneaux inclus
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menu non limitée
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Far Breton aux Pruneaux.

Mode d'emploi : délayer la préparation pour Far Breton aux Pruneaux Alsa dans 1.5L de lait 1/2 écrémé. Incorporer 200g de beurre fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser l'appareil dans un moule préalablement beurré. Répartir les pruneaux. Cuire au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

Dosage : 500g (1 sachet) + 500g (1 sachet) de pruneaux / 1.5L de lait 1/2 écrémé + 200 g de beurre fondu

Rendement : 41 portions de 60g

Liste d'ingrédients : Préparation pour Far Breton (500 g): Ingrédients: sucre, farine de BLE, amidon de maïs, ŒUF, épaississant : gomme xanthane, sel, arôme, cannelle.
Pruneaux: 500 g (conservateur : sorbate de potassium).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE** (FARINE DE BLE), **ŒUF**.
- Peut contenir : lait.

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 60g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1300 kJ/ 310 kcal	950 kJ/ 230 kcal	570 kJ/ 140 kcal	7
Graisses	2,5 g	10 g	6 g	9
- dont acides gras saturés	0,7 g	6 g	3,5 g	18
Glucides	64 g	30 g	18 g	7
- dont sucres	40 g	19 g	12 g	13
Fibres alimentaires	5 g	2 g	1,5 g	NA
Protéines	5 g	4,5 g	2,5 g	5
Sel	0,28 g	0,20 g	0,12 g	2

** % 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 Far Breton aux Pruneaux 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

alsa Far Breton aux Pruneaux

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 déshydraté :

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 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

Gencod UC : 3011360010230

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	3011360010230	CT6 FAR BRETON AUX PRUNEAUX 20P						1,000	1,06	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	3011361023031	6				UC/Cart	6,000	6,400	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	3011361023338	12	CARTON	72		UC/Che	72,000	82,200	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	3011361023543	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	288,000	332,200	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 19012000

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° 6102303, rédigée par le service Qualité