



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Flan Pâtissier.

Mode d'emploi : délayer la quantité nécessaire de préparation pour Flan Pâtissier Alsa dans une partie du lait. Verser la préparation obtenue dans le reste du lait bouillant. Reporter à ébullition. Laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Disposer dans un moule préalablement beurré. Faire cuire au four à 180°C pendant 45 min. Servir après complet refroidissement.

Dosage : le sachet / 4L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 67 portions de 60g

Liste d'ingrédients : Sucre, amidon de maïs, dextrose de maïs, arômes, colorants (riboflavine, rocou).

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

- présents dans la recette : -.
- peut contenir : gluten-blé, lait-lactose, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	pour portion de 60 g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	**
Energie	1600 kJ/ 380 kcal	540 kJ/ 130 kcal	320 kJ/ 75kcal	4
Graisse	<0,5 g	1,5 g	0,9 g	1
- dont acides gras saturés	<0,1 g	0,9 g	0,5 g	3
Glucides	94 g	25 g	15 g	6
- dont sucres	58 g	17 g	10 g	12
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	<0,5 g	3 g	2 g	4
Sel	0,02 g	0,13 g	0,08 g	1

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

Le Flan Pâtissier Alsa permet de préparer 67 portions de 60g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN** pour les pâtisseries. Le Flan Pâtissier Alsa contient plus de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de limiter ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus de 3 fois sur 20 repas successifs au maximum.

**GEMRCN : Groupement d'Etudes de 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) : oui

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.

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	3011360038104	CT6 FLAN PATISSIER NR						1,040	1,109	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	3011363810059	6				UC/Cart	6,240	6,900	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	3011363810356	12	CARTON	72	UC/Che	74,880	82,800	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	3011363810554	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	299,520	356,200	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