



## LES PLUS PRODUIT

- Riche en chocolat noir
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arachide
- Simple à préparer

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : Préparation pour Fondant au Chocolat.

**Mode d'emploi** : Délayer la quantité nécessaire de préparation pour Fondant au Chocolat Alsa dans le lait froid, tout en remuant avec un fouet. Verser la préparation obtenue dans un moule graissé de 22 cm de diamètre. Cuire au four à 175°C pendant 15 minutes (le temps de cuisson dépend du four, de la taille du contenant et de la texture à cœur recherchée). Laisser refroidir avant de servir.

**Suggestion** : servez aussi votre Fondant au Chocolat ALSA en portions individuelles ou sous forme de bouchées. Cuire à 175°C pendant 10 minutes.

**Dosage** : 1040g (2 sachets) / 400ml de lait 1/2 écrémé froid

**Rendement** : 24 portions de 60g

**Liste d'ingrédients** : chocolat noir à 58% de cacao : 28% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille), sucre, graisse de palme, farine de BLE, chocolat en poudre : 5,8% (sucre, cacao), blanc d'ŒUF, émulsifiants (E471, E472a, E472b, E472e), maltodextrine (maïs), protéines de LAIT, poudre à lever (diphosphate disodique et carbonate acide de sodium), antioxydant (palmitate d'ascorbyle), colorant (bêta-carotène).

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

- présents dans la recette : **BLE, SOJA, ŒUF, LAIT-LACTOSE.**
- Peut contenir : -.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	Pour une portion de 60g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	**
Energie	2300 kJ/ 560 kcal	1800 kJ/ 430 kcal	1100kJ/ 260 kcal	13
Graisse	36 g	27 g	16 g	23
- dont acides gras saturés	21 g	16 g	10 g	50
Glucides	50 g	39 g	24 g	9
- dont sucres	40 g	31 g	19 g	21
Fibres alimentaires	3 g	2,5 g	1,5 g	NA
Protéines	8 g	7 g	4 g	8
Sel	0,44 g	0,35 g	0,21 g	4

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

Le Fondant au Chocolat Alsa permet de préparer 23 portions de 60g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN pour les pâtisseries. Le Fondant au Chocolat 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) : non

# Fondant au Chocolat 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 : 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	3011360110602	CT6 FONDANT AU CHOCOLAT UE					1,040	1,125	60,00	170,00	220,00	2,244	
CARTON	3011368991517	6			UC/Cart		6,240	6,997	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	3011360110619	12	CARTON	72		UC/Che	74,880	83,964	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	3011360110626	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	299,520	360,856	1200,00	800,00	1114,00	1,069

**Nomenclature douanière** : 18069090

### 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**