



LES PLUS PRODUIT

- Alternative à la crème pour liaison et foisonnement
- 31 % MG
- Stable à la chaleur
- Stable au bain-Marie (80°C)
- Stable en pâtisserie
- 2,5 fois plus de volume après foisonnement
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Spécialité à base de babeurre et de matière grasse végétale (31%).

Mode d'emploi : le Planta Fin Professionnel peut être ajouté immédiatement dans des préparations chaudes et être amené à ébullition. Battez fermement pour plus de volume. Du sucre ou des fruits peuvent être incorporés en même temps.

Liste d'ingrédients : BABEURRE (68%), huiles végétales (palme totalement hydrogénée, coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA), BABEURRE en poudre (0,3%), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube).

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

- présents dans la recette : **SOJA, LAIT (BABEURRE)**
- Peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 15 ml de produit tel que vendu	**
Energie	1258 kJ/ 323 kcal	1270 kJ/ 326 kcal	191 kJ/ 49 kcal	2
Graisses	31 g	31 g	4,7 g	7
- dont acides gras saturés	28 g	29 g	4,3 g	22
Glucides	4,3 g	4,4 g	0,7 g	<1
- dont sucres	3,5 g	3,6 g	0,5 g	<1
Fibres alimentaires	NA	NA	NA	NA
Protéines	2,4 g	2,4 g	<0,5 g	<1
Sel	0,13 g	0,13 g	0,02 g	<1

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

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Teneur en matière grasse : 31%

pH : 6.8

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 42 jours.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver en chambre froide à température positive entre 2 et 7°C. Ne pas congeler.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive pendant 3 jours maximum.

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 numéro d'agrément sanitaire CEE

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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	3178050027975	PLANTA FIN PRO.CLASSIC.1L					1,010	1,042	98,00	64,00	174,00	1,091	
CARTON	3178051704844	6			UC/Cart	6,060	6,315	202,00	200,00	179,00	7,232		
COUCHE	3178053704842	20	CARTON	120	UC/Che	121,200	126,300	1200,00	800,00	179,00	171,84		
PALETTE	3178052704843	6	COUCHE	120	CARTON	720	UC/Pal	727,200	782,800	1200,00	800,00	1224,00	1,175

Code douanier : 21069092

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.fr