



ALSA

LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Gâteau aux Amandes.

Mode d'emploi : verser la préparation pour Gâteau aux Amandes ALSA dans la cuve d'un batteur, puis ajouter l'eau. Mélanger le tout pendant environ 2 minutes. Verser le mélange obtenu dans un moule préalablement beurré. Cuire au four à 170°C pendant 35 à 40 minutes (le temps de cuisson dépend du four, de la taille du contenant et de la texture à cœur recherchée).

Dosage : 405g (1 sachet) / 200ml d'eau
810g (2 sachets) / 400ml d'eau



Rendement : 9 portions
18 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon (maïs), AMANDES : 14%, graisse de palme, blanc d'ŒUF, farine de BLE, LAIT écrémé en poudre, ŒUF, émulsifiants (E 471, E 472a, E 472b, E 472e), maltodextrine (maïs), poudre à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), protéines de LAIT, épaississant (gomme xanthane), arômes, antioxydant (E 304), colorants (caroténoïdes, rocou).

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

- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE, LAIT, ŒUF, FRUITS A COQUE.**
- peut contenir: -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 60 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	2000 kJ / 490 kcal	1400 kJ / 330 kcal	820 kJ / 200 kcal	10
Graisses	22 g	15 g	9 g	13
- dont acides gras saturés	9 g	6 g	4 g	20
Glucides	61 g	41 g	25 g	9
- dont sucres	36 g	25 g	15 g	17
Fibres alimentaires	2 g	1,5 g	0,8 g	NA
Protéines	8 g	5 g	3,5 g	7
Sel	1,1 g	0,73 g	0,44 g	7

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

Le Gâteau aux Amandes ALSA permet de préparer 18 portions de 60g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les pâtisseries.

Le Gâteau aux Amandes 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 maximum sur 20 repas successifs.**

*GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de 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 : bien refermer le sachet et 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			POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8712566412174		ALSA MOELLEUX AUX AMANDES 810G		0,810	0,889	60,00	170,00	220,00	2,244				
CARTON	8712566991730		6	UC/Cart	4,860	5,581	388,00	183,00	241,00	17,112				
COUCHE	8712566412181		12	CARTON	72	UC/Che	58,320	66,972	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8712566412198		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	233,280	292,888	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