



## LES PLUS PRODUIT

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

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Pâte à Crêpe.

**Mode d'emploi :** délayer la quantité nécessaire de préparation pour Pâte à Crêpe Alsa dans une partie du lait afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporer le reste du lait et mélanger. Cuire les crêpes à la galettière ou à la crêpière.

**Dosage :** 960g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé

**Rendement :** 44 crêpes à 22cm de diamètre

**Liste d'ingrédients :** farine de BLE, sucre, ŒUF entier: 8,3%, huile de maïs, sel, arôme.

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

- présents dans la recette : **GLUTEN-BLE** (FARINE DE BLE), **ŒUF**.
- peut contenir : -.

## 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 une portion de 68g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	**
Energie	1700 kJ/ 440 kcal	700 kJ/ 170 kcal	480 kJ/ 120 kcal	6
Graisses	10 g	4 g	2,5 g	4
- dont acides gras saturés	2 g	1,5 g	1 g	5
Glucides	73 g	27 g	18 g	7
- dont sucres	10 g	7 g	5 g	6
Fibres alimentaires	3,5 g	1 g	0,7 g	NA
Protéines	13 g	6 g	4 g	8
Sel	0,32 g	0,2 g	0,14 g	2

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

La Pâte à Crêpes Alsa permet de préparer 44 crêpes de 68g environ. Elle contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN\*\* recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui 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) : oui

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



# Pâte à Crêpe 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 préparée**, la pâte à crêpe liquide se conserve 24 heures en chambre froide positive et 3 heures à température ambiante inférieure à 25°C.

**Qualité** : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit 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	8722700015130	ALSA CT6 PATE A CREPES STD						0,960	1,039	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700503552	6				UC/Cart	5,760	6,480	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	8722700015147	12	CARTON	72	UC/Che	69,120	77,760	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8722700015123	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	276,480	336,040	1200,00	800,00	1114,00	1,069

**Nomenclature douanière** : 19019099

### NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

**Qualite.foodsolutions@unilever.com**