



LES PLUS PRODUIT

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

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Préparation pour Pot de Crème à la Noix de Coco.

Mode d'emploi : porter à ébullition le lait et la crème liquide. Ajouter la préparation pour Pot de Crème à la Noix de Coco Alsa et mélanger jusqu'à complète dissolution. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Dosage : 720g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé + 2L de crème

Rendement : 48 portions

Liste d'ingrédients : dextrose (maïs), sucre, noix de coco râpée : 8.6%, amidon modifié (maïs), gélifiant : carraghénanes, stabilisant : gomme xanthane, arômes.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour une portion de 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1700 kJ/ 400 kcal	850 kJ/ 200 kcal	10
Graisses	6 g	14 g	20
- dont acides gras saturés	5 g	9 g	45
Glucides	87 g	17 g	7
- dont sucres	83 g	16 g	18
Fibres alimentaires	2 g	0,3 g	NA
Protéines	0,7 g	2,5 g	5
sel	0,05 g	0,1g	2

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

Le pot de Crème à la Noix de Coco Alsa permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN*, pour les desserts lactés.

Il contient moins de 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides à la portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de dessert 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) : 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.

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 PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8722700199496	CT6 ALSA NOIX DE COCO POT DE CREME 740G						0,740	0,819	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700542940	6				UC/Ca rt	4,440	5,200	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	8722700199502	12	CARTON	72		UC/Ch e	53,280	62,400	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	8722700199489	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	213,120	274,600	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Code douanier : 21069098

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

Mise à jour en Mai 2016, n°15429401, rédigée par le service Qualité