



### AVANTAGES PRODUIT

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Goût neutre.</li> <li>- Utilisable à chaud ou à froid.</li> <li>- Dissolution instantanée à température ambiante.</li> <li>- Optez pour une gelée à la transparence inégalée.</li> <li>- Adaptée aux plats servis froids en manger-mains.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas besoin de faire tremper, de chauffer ou encore de mixer la préparation.</li> <li>- Adaptée aux personnes souffrant de troubles de déglutition et de préhension.</li> <li>- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, et sans colorant artificiel.</li> </ul>

Dénomination légale :	Base pour préparations gélifiées			
INGRÉDIENTS	ALLERGÈNES			
<p>Ingrédients : sirop de glucose, gélatine de bœuf 25%, antimoussants (mono et diglycérides d'acides gras).</p> <p>Peut contenir : orge, blé, œuf, noisette, amande, lait et soja.</p>	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	Allergènes	Oui	Traces	Non
	Céréales contenant du gluten		x	
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs		x	
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja		x	
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		x	
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)		x	
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x



Unilever  
Food  
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
E441 - Gélatine - E471 - mono et diglycérides d'acides gras -	Mollusques et produits à base de mollusques			x
	- Présents dans la recette :			

### INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	<p>1. Ajouter le produit directement dans la préparation.</p> <p>2. Mixer avec un appareil électrique adapté (bateur, blender...) jusqu'à dissolution du produit. Il est possible d'utiliser un fouet manuel si les ingrédients sont à température ambiante.</p> <p>3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit. La durée dépend de la quantité. Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à chaud est recommandée.</p>
<b>Dosages :</b>	<p>Adapter le dosage de texture pour obtenir la consistance souhaitée, de légère à ferme.</p> <p>50 g + 1 L de liquide : Texture mousse</p> <p>100 g + 1 L de liquide : Texture manger mains</p> <p>150 g + 1 L de liquide : Texture gélifiée</p>
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	120 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	<p>À conserver au sec et à température ambiante. Bien refermer le sachet après utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver les produits préparés au réfrigérateur. Les consommer dès que possible.</p>
<b>Pays de Conditionnement :</b>	France

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	100 Gramme Etat initial				%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1605KJ - 379Kcal				
<b>Matières grasses</b>	< 0.5 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	< 0.1 g				
<b>Glucides</b>	71 g				
<b>- dont sucres</b>	9.7 g				

<b>Fibres</b>	< 0.5 g				
<b>Protéines</b>	23 g				
<b>Sel</b>	0.19 g				

\* Taille de la portion =

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

\*\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

Convient aux végétariens : NON                      Sans OGM: OUI

Convient aux végétaliens : NON

Produit Biologique : NON

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

							AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	EAN						Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3
UNITE CONSOMMATEUR	8714100795538	KN TEXTURE GELATINE 1KG					1	1.074	60	170	220	2.244
CARTON	8714100795576	6			UC/ Cart		6	6.7	388	183	241	17.111964
COUCHE	8714100795590	12	CARTON	72	UC/ Che		72	80	1200	800	1114	205
PALETTE	8714100795590	4	COUCHE	CARTON	288	UC/ Pal	288	346.6	1200	800	1114	1069.44

Code douanier : 21069098

**Engagements qualité :**

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
HACCP en place  
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

**Nous contacter :**

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
Tél: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)  
www.ufs.com

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