BLUE BAND Liaison et Foisonnement 1L sans lactose 31% MG



LES PLUS PRODUIT

- Blue Band, l'alternative à la crème de haute technicité
- **Sans lactose**
- Stable à la chaleur, à l'acidité et au bain-marie, ne forme pas de peau
- Liaison rapide pour un rendement plus élevé
- 2,5 fois plus de volume après foisonnement
- Ne tourne pas en beurre, même fouettée excessivement
- Ajoutez jusqu'à 25% de liquide pour obtenir un foisonnement 25% plus important !

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : produit sans lactose à base de babeurre et d'huiles végétales.

Liste d'ingrédients :
BABEURRE (21%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, noix de coco), LAIT écrémé* (LAIT écrémé, lactase), amidon modifié de maïs, émulsifiants (sucre d'esters d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA), stabilisants (gomme de guar, farine de graines de caroube), enzyme (lactase), arômes.
*LAIT écrémé sans lactose.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):
- présents dans la recette : **LAIT** (lait) **SOJA** (lécithine de soja).
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit tel que vendu (ml)	Pour une portion de 10 ml de produit reconstitué (ml)	**
Energie	294kcal/ 1230 kJ	297kcal/ 1244 kJ	45kcal/ 187 kJ	2/2
Graisses	31 g	31 g	4.6 g	7
Dont acides gras saturés	28 g	28 g	4.2 g	21
Glucides	3.4 g	3.4 g	0.5 g	<1
- Dont sucres	2 g	2 g	<0.5 g	<1
Protéines	1.8 g	1.8 g	<0.5 g	<1
Sel	0.09 g	0.09 g	0.01 g	<1

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

Teneur en acides gras trans<1%.

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Mise à jour en Février 2017, FT n° 21132101, rédigée par le service Qualité

BLUE BAND Liaison et Foisonnement 1L sans lactose 31% MG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLC Minimum Garantie Réception Entrepôt : 45 jours.

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : à conserver en chambre froide positive(entre 2 et 7°C).
Après ouverture : à conserver en chambre froide positive(entre 2 et 7°C), dans un délai de 3 jours.

Caractéristiques organoleptiques:
- Texture: fluide, liquide
- Odeur: comparable à la crème
- Goût: comparable à la crème
- Couleur: blanche

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
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 Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8714100601044**	**BLUE BAND SANS LACTOSE**							**1,010**	**1,039**	**64,0**	**98,0**	**174,0**	**1,091**
CARTON	**8714100113219**	**8**						UC/Cart	**8,080**	**8,420**	**266**	**200**	**179**	**9,523**
COUCHE	**8714100601129**	**17**		CARTON	**136**			UC/Che	**137,360**	**143,140**	**1132**	**800**	**179**	**162,102**
PALETTE	**8714100601112**	**6**	COUCHE	**102**	CARTON	**816**		UC/Pal	**824,160**	**883,840**	**1200**	**800**	**1224**	**1,175**

Code douanier : 21069092

NOUS CONTACTER

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

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

Mise à jour en Février 2017, FT n° 21132101, rédigée par le service Qualité