



BLUE BAND Liaison et Foisonnement Bib 10L 31% MG



LES PLUS PRODUIT

- Blue Band, l'alternative à la crème de haute technicité
- 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 à base de babeurre et d'huiles végétales.

Liste d'ingrédients :

BABEURRE (68%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, E471, E322 (SOJA)), BABEURRE en poudre (0,3%), épaississants (E412, E410).

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

- présents dans la recette : **LAIT- LACTOSE** (babeurre) **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	323kcal/ 1258 kJ	326 kcal/ 1270 kJ	49 kcal/ 191 kJ	2/2
Graisses	31 g	31 g	4.6 g	7
- Dont acides gras saturés	28 g	29 g	4.4 g	22
Glucides	4.3 g	4.4 g	0.7 g	<1
- Dont sucres	3.5 g	3.6 g	0.5 g	<1
Protéines	2.4 g	2.4 g	<0.5 g	<1
Sel	0.13 g	0.13 g	0.02 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



BLUE BAND Liaison et Foisonnement Bib 10L 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). Ne pas congeler.

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	8714100336441	BLUE BAND LIAIS FOIS 10L				10,280	10,590	223,0	185,0	305,0	12,583		
CARTON	8714100336441	1		UC/Cart	10,280	10,590	223	185	305	12,583			
COUCHE	8714100336496	21	CARTON	21	UC/Che	215,880	222,390	1200	800	305	292,800		
PALETTE	8714100336472	4	COUCHE	84	CARTON	84	UC/Pal	863,520	914,560	1200	800	1365	1,310

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° 67175089, rédigée par le service Qualité