



Crème Pâtissière à Chaud 25kg

MOENCH



LES PLUS PRODUIT

- Sans sucre ajouté
- Teneur en acides gras trans <1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : base de recette pour crème pâtissière.

Mode d'emploi : mélanger la base de recette pour Crème Pâtissière MOENCH avec le sucre et éventuellement les jaunes d'œufs. Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid. Verser le restant du lait bouillant. Reporter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

Dosage (base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite) :

- Recette économique : 75g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH
150g de sucre
1L de lait 1/2 écrémé
- Recette fine : 80g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH
4 jaunes d'œufs environ
200g de sucre
1L de lait 1/2 écrémé

Liste d'ingrédients : amidon de maïs, colorants : rocou et riboflavine, arômes.

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

- présents dans la recette : -.
- traces : gluten-blé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100ml de crème pâtissière préparée selon la recette économique
Valeur énergétique	1500 kJ / 350 kcal	460 kJ / 110 kcal
Protéines	<0,5 g	3,5 g
Glucides	87 g	21 g
- dont sucres	<0,5 g	16 g
Lipides	0 g	1,5 g
- dont acides gras saturés	0 g	0,8 g
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,1 g
Sodium	0,01 g	0,04 g

Tous nos produits contiennent **moins de 1% d'acides gras trans.**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

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



Crème Pâtissière à Chaud 25kg

MOENCH

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 : 4 mois.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sac. Conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante inférieure à 25°C.

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 24h.

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

Gencode UC : 3011363717013

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCODE EAN 13		POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011363717013	ALSA CREME PATISSIERE 1X25KG BAG EB FR	25,000	25,400	370,00	770,00	150,00	42,735
CARTON	3011363717013	1 UC/Cart	25,000	25,400	370,00	770,00	150,00	42,735
COUCHE	8718114873459	3 CARTON 3 UC/Che	75,000	76,200	1200,00	800,00	150,00	96,000
PALETTE	3011363717518	6 COUCHE 18 CARTON 18 UC/Pal	450,000	482,200	1200,00	800,00	1050,00	1,008

Code douanier : 19019091

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Novembre 2011, FT n°17170101, rédigée par le service Qualité