

Entremets flan caramel en boîte 1,05 kg ALSA

Article : 35160



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Entremets flan parfum Caramel

Descriptif produit : +/- 100 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.050 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon de maïs, gélifiant (carraghénanes), caramel, concentré de minéraux du LAIT, maltodextrine, épaississant (gomme xanthane), arômes, colorant (rocou).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
amidon de maïs	Allemagne, Espagne
Carraghénanes	Chili, Chine, Corée du Sud, Indonésie, Philippines

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:55

N° de version : 11.0

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Porter le lait à ébullition, puis, hors du feu, verser la préparation en mélangeant jusqu'à complète dissolution. Verser en ramequin ou en jattes. Laisser refroidir à température ambiante 1/4 d'heure puis mettre au froid positif. Servir après complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible de décorer les entremets de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses, de fruits ou d'autres décors. Rendement : 1 sachet de 1,050 kg. Permet de restituer au total avec 10 L de lait 110 portions de 100 g ou 92 portions de 120 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,600	390	0.5	0.1	95	81	1.5	0.5	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 220.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	1.05	1.119	1	Boite			3506170017161
Colis	6.3	6.961	6	Boite		388x183x241	03506170017178
Couche	75.6	0	72	Boite	12		
Palette	302.4	359.13	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170017185
Pièce	1.05	0	1	Boite			