



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 Vanille

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

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: sucre, amidon de maïs, gélifiant (carraghénanes), concentré de minéraux du LAIT, épaississant (gomme xanthane), arôme vanille, colorants (riboflavine, rocou).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Rocou	Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Pérou
Riboflavine	Allemagne

**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

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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 fécule

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 ramequins 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 900 g. Permet de restituer au total avec 10 L de lait 109 portions de 100 g ou 90 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	80	1.5	0.5	0.12

**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	0.9	0.969	1	Boite			3506170017468
Colis	5.4	6.061	6	Boite		388x183x241	03506170017475
Couche	64.8	0	72	Boite	12		
Paquet	0.9	0	1	Boite			
Palette	259.2	315.93	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170017482
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boite			
Pièce	0.9	0	1	Boite			