

# Pot de crème façon tarte citron en boîte 800 g ALSA

Article : 116061



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 pot de crème façon tarte citron, aromatisée.

**Descriptif produit :** +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre, biscuit 6% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de SOJA, caramel, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), gélatine de boeuf, amidon modifié de maïs, maltodextrine, acidifiant (acide citrique), jus de citron 0,8%, arôme naturel de citron, colorants (riboflavine, rocou). Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Biscuit (Farine de blé, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de Soja, caramel, poudre à lever (carbonate de sodi	UE / Hors UE
Gélatine de bœuf	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54, 67]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 300

**Allergènes majeurs :** Gluten, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/11/2023 16:33

N° de version : 9.1

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

# Pot de crème façon tarte citron en boîte 800 g ALSA

Article : 116061

<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Lait, Oeuf
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 2 sachets de 400 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 portions de 100 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							
1,622	387	1.2	0.5	90	79	0.5	4.8	0.13

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**Type de matières grasses :** Colza, Palme, Tournesol

## 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	0.8	0.877	1	Boite			3506170016775
Colis	4.8	5.509	6	Boite		388x183x241	03506170016782
Couche	57.6	0	72	Boite	12		8712100693557
Palette	230.4	289.432	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170016799
Pièce	0.8	0	1	Boite			