



LES PLUS PRODUIT

- Une texture légère et onctueuse
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de gout
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse parfum Caramel.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation déshydratée pour Mousse au Caramel Alsa dans le lait. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes.

Dosage : 1Kg (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 8L (100 portions de 80ml)

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Liste d'ingrédients : Dextrose, sucre, graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, caramel: 4,9%, émulsifiants (E472a, E471), maltodextrine, amidon de maïs, protéines de LAIT, épaississant (alginate de sodium), stabilisants (E516, E450, E500, E464), cacao maigre, arômes, colorant (carmins).

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (LACTOSE, PROTEINE DE LAIT).
- peut contenir : gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	pour une portion de 80ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	**
Energie	1800 kJ/ 420 kcal	270 kJ/ 65 kcal	220 kJ/ 50 kcal	3
Graisses	9 g	1,5 g	1 g	1
- dont acides gras saturés	9 g	1,4 g	1 g	5
Glucides	82 g	11 g	9 g	3
- dont sucres	72 g	10 g	8 g	9
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,5 g	1 g	0,9 g	2
Sel	0,74 g	0,13 g	0,10 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Pour la restauration collective, le GEMRCN* recommande des portions de mousse de 100ml. La Mousse au Caramel Alsa permet de préparer 80 portions de 100 ml. Les Mousse Alsa préparées contiennent moins 20g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

*GEMRCN : Groupement d'Etudes de Marché lié à la Restauration Collective et à la Nutrition

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

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



Mousse au Caramel Alsa

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 : 120 jours.

Mode de conservation du produit déshydraté :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, 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

Gencod UC : 3011360000279

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			VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (Pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360000279		CT6 MOUSSE CARAMEL NR/NE		1,000	1,074	60,000	170,000	220,000	2,244
CARTON	3011369027048		6 UC/Cart		6,000	6,670	388,000	183,000	241,000	17,112
COUCHE	8712566339044	12	CARTON 72 UC/Che		72,000	80,040	1200,000	800,000	241,000	231,360
PALETTE	3011360027542	4	COUCHE 48 CARTON 288 UC/Pal		288,000	345,160	1200,000	800,000	1114,000	1,069

Nomenclature douanière : 19019091

NOUS CONTACTER

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



Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com