



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 au Chocolat Noir.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse au Chocolat Noir Alsa dans le lait. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

Dosage : 1300g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 8L (100 portions de 80ml)

Liste d'ingrédients : chocolat en poudre: 32%(sucre, cacao), chocolat: 25%(pâte de cacao, LAIT écrémé, sucre, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme vanille), cacao: 17%, graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiants (E472a, E471), cacao maigre: 3,8%, colorant (caramel E150c), protéines de LAIT, gélatine de porc, amidon modifié de pomme de terre, épaississant (alginate de sodium), arômes.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (LACTOSE, PROTEINE DE LAIT), **SOJA**.
- 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/ 430 kcal	340 kJ/ 80 kcal	270 kJ/ 65 kcal/	3
Graisses	22 g	4 g	3 g	4
- dont acides gras saturés	17 g	3 g	2,5 g	13
Glucides	46 g	9 g	7 g	3
- dont sucres	40 g	8 g	6 g	7
Fibres alimentaires	11 g	2 g	1,5 g	NA
Protéines	13 g	3 g	2,5 g	5
Sel	0,21 g	0,06 g	0,05 g	1

** % 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 Chocolat Noir 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) : non

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



Mousse au Chocolat Noir

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 :

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

Après ouverture : bien refermer l'étui. 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

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			POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)			
UNITE CONSOMMATEUR	3011360018601		ALSA MOUSSE CHOC.NOIR CT6		1,300	1,400	100,00	150,00	225,00	3,375		
CARTON	3011361860032		6		UC/Cart 7,800	8,800	318,00	241,00	317,00	24,294		
COUCHE	8722700039587	12	CARTON	72	UC/Che 93,600	105,600	1200,00	800,00	317,00	304,320		
PALETTE	8722700039570	3	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal 280,800	341,800	1200,00	800,00	1096,00	1,052

Nomenclature douanière : 18069090

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

Mise à jour en Décembre 2014, n° 18600301, rédigée par le service Qualité