



Mousse Cappuccino Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et fondante
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Sans exhausteur de goût
- Sans ingrédient contenant du gluten

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation déshydratée pour Mousse Cappuccino.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation déshydratée pour Mousse Cappuccino 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. Avant de servir, saupoudrer avec le sachet décor cacao. La boîte contient 2 sachets de 200g chacun et un sachet de 20g de cacao.

Dosage : 820g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 9L (112 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 : sucre, dextrose, chocolat: 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT en poudre, matière grasse du LAIT, arôme), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, LAIT écrémé, émulsifiants (E 472a, E 471), extrait de café: 3%, protéines de LAIT, colorant (caramel E 150c), épaississant (alginate de sodium), amidon modifié de pomme de terre, stabilisants (E 516, E 450, E 500), arôme.

Décor: (20g): cacao maigre.

Peut contenir: gluten, œuf.

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

- présents dans la recette : **LAIT, LACTOSE** (lait, lactose, protéines de lait).
- peut contenir : gluten, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion d'environ 80ml de produit préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1800 kJ / 430 kcal	650 kJ / 154 kcal	170 kJ / 40 kcal	2
Graisses	16 g	5,5 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	15 g	4,7 g	1,0 g	5
Glucides	68 g	22,2 g	6,0 g	2
- Dont sucres	63 g	21 g	5,0 g	6
Fibres alimentaires	4,0 g	1,1 g	< 0,5 g	NA
Protéines	5,0 g	3,9 g	1,0 g	2
Sel	1,0 g	0,38 g	0,10 g	2

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

Le GEMRCN* préconise des portions de mousse de 100 mL. La Mousse Cappuccino Alsa permet de préparer 90 portions de 100 mL. Les mousses Alsa préparées contiennent moins de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. 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 Cappuccino 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 48h.

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	LONGUEU R PROFOND EUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEU R Height	VOLUME DM3 (Pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3011360028570	ALSA MOUSSE CAPPUCCINO 820G				0,820	0,893	60,000	170,000	220,000	2,244		
CARTON	3011362857031	6		UC/Cart	4,920	5,610	388,000	183,000	241,000	17,112			
COUCHE	8712566339051	12	CARTON	72	UC/Che	59,040	67,320	1200,000	800,000	241,000	231,360		
PALETTE	3011362857536	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	236,160	294,280	1200,000	800,000	1114,000	1,069

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Juillet 2014, n° 6285702, rédigée par le service Qualité