



Mousse Saveur Citron Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Une texture légère et fondante
- 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 saveur Citron.

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

Dosage : 800g (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 : Sucre, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, LACTOSERUM, émulsifiants (E472a, E471), amidon modifié de pomme de terre, gélatine de bœuf, protéines de LAIT, acidifiant (E330), amidon de POIS, arôme naturel de citron, curcuma.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (LACTOSERUM, PROTEINES DE LAIT), **POIS**.
- 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	2000 kJ/ 470 kcal	250 kJ/ 60 kcal	200 kJ/ 50 kcal	2
Graisses	17 g	2 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	15 g	1,8 g	1,5 g	3
Glucides	72 g	8,5 g	7 g	7
- dont sucres	58 g	7 g	6 g	6
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	7
Protéines	7 g	1,5 g	1 g	2
Sel	0,22 g	0,05 g	0,04 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 saveur Citron 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



Mise à jour en Décembre 2014, n° 6386502, rédigée par le service Qualité



Mousse Saveur Citron 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 : 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 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						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	3011360038654		CT6 MOUSSE CITRON NR/NE UE					0,800	0,871	60,000	170,000	220,000	2,244	
CARTON	3011363865035		6			UC/Cart	4,800	5,470	386,000	181,000	231,000	16,139		
COUCHE	8712566338832		12	CARTON	72	UC/Che	57,600	65,640	1200,000	800,000	231,000	221,760		
PALETTE	3011363865530		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	230,400	287,560	1200,000	800,000	1074,000	1,031

Nomenclature douanière : 19019091

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 Décembre 2014, n° 6386502, rédigée par le service Qualité