



## 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 Praliné.

**Mode d'emploi :** verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse Praliné Alsa dans le lait. Monter au batteur pendant 2 minutes à petite vitesse, puis pendant 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et 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 :** Sucre, dextrose (maïs), praliné noisette : 16% (NOISETTE, sucre), graisse de coco totalement hydrogénée, gélatine de porc, LACTOSE, émulsifiants (E 472a, E 471), protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre, cacao, colorant (caramel E150c), stabilisant (alginate de sodium), antioxygène (E 304).

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (PROTEINE DE LAIT), **FRUITS A COQUE** (NOISETTE).
- 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	1900 kJ/450 kcal	290 kJ/ 70 kcal	230 kJ/ 55 kcal	3
Graisses	15 g	2,5 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	10 g	1,5 g	1 g	10
Glucides	71 g	10 g	8 g	3
- dont sucres	67 g	10 g	8 g	8
Fibres alimentaires	1 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	9 g	2 g	1,5 g	3
Sel	0,15 g	0,07 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 Praliné 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 Praliné 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.

**Après ouverture, 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 MB)	
UNITE CONSOMMATEUR	8722700019411		ALSA MOUSSE AU PRALINE 8L		1,000	1,071	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700504610		6	UC/Cart	6,000	6,670	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8722700046165	12	CARTON 72	UC/Che	72,000	80,040	1200,00	800,00	241,00	231,360
PALETTE	8722700020080	4	COUCHE 48 CARTON 288	UC/Pal	288,000	345,160	1200,00	800,00	1114,00	1,069

**Nomenclature douanière** : 21069098

### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
23 rue François Jacob  
92842 Reuil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)