



Mousse Noix de Coco Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et onctueuse
- Avec de la noix de coco râpée
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- 106 portions de 80ml
- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse Noix de Coco.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse Noix de Coco 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 : 900g (2 sachets) / 2L de lait 1/2 écrémé **Rendement :** 8,5L (106 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, noix de coco râpée (15%), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiants (E472a, E471), amidon modifié de pomme de terre, lait de coco (2,4%), protéines de LAIT, stabilisants (E401, E516, E450 et E500), maltodextrine, arôme.

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

- présents dans la recette : **LAIT- LACTOSE.**
- 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	**
Valeur énergétique	2100 kJ/ 500 kcal	270 kJ/ 65 kcal	220 kJ/ 50 kcal	3
Graisses	23 g	3 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	21 g	2,5 g	2 g	10
Glucides	70 g	9 g	7 g	3
- Dont sucres	65 g	8 g	6,5 g	7
Fibres alimentaires	3,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	3,5 g	1 g	1,0 g	2
Sel	0,65 g	0,10 g	0,08 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 Noix de Coco Alsa permet de préparer 85 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'Études 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 Novembre 2014, n° 15049401, rédigée par le service Qualité



Mousse Noix de Coco 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 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	8722700021391		ALSA CT6 MOUSSE COCONUT 2x450G UE					0,900	0,971	60,00	170,00	220,00	2,244	
CARTON	8722700504948		6					UC/Cart	5,400	6,026	388,00	183,00	241,00	17,112
COUCHE	8722700021407		12	CARTON	72		UC/Che	64,800	72,312	1200,00	800,00	241,00	231,360	
PALETTE	8722700021384		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	259,200	314,248	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

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com