



### LES PLUS PRODUIT

- 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 goût
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Mousse Chocolat Noisette.

**Mode d'emploi :** verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse Chocolat Noisette Alsa dans le lait. Monter au batteur à petite vitesse pendant 2 minutes, puis à vitesse maximale pendant 5 minutes. Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais pendant au moins 90 minutes.

**Suggestion :** pour obtenir une mousse bien montée, entreposer votre préparation pour Mousse Chocolat Noisette Alsa à température ambiante au moins 24 heures avant le battage.

**Dosage :** 2 sachets / 2L de lait 1/2 écrémé

**Rendement :** 10L (124 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 :** Chocolat: 44% (pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, sucre, cacao maigre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme vanille), chocolat en poudre: 29% (sucre, cacao), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, sucre, émulsifiants (E472a, E471), protéines de LAIT, colorant (caramel E150c), praliné noisette : 1,7% (NOISETTE, sucre), épaississant (alginate de sodium), stabilisants (sulfate de calcium, diphosphates et carbonates de sodium), arômes, antioxydant (E304).

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

- présents dans la recette : **LAIT** (LAIT, LACTOSE, PROTEINES DE LAIT), **SOJA**, **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	**
Valeur énergétique	2000 kJ / 470 kcal	280 kJ / 65 kcal	220 kJ / 50 kcal	3
Graisses	23 g	3 g	2,5 g	4
- dont acides gras saturés	18 g	2,5 g	2 g	10
Glucides	54 g	8 g	6 g	2
- dont sucres	50 g	7 g	5 g	6
Fibres alimentaires	6 g	0,8 g	0,7 g	NA
Protéines	10 g	2 g	1,5 g	3
Sel	0,46 g	0,08 g	0,065 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 Noisette 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 Chocolat Noisette

## 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 DETAILEE 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	8722700057246		CT6 MOUSSE CHOCO NOISETTE		1,200	1,300	100,00	150,00	225,00	3,375			
CARTON	8722700517474		6	UC/Cart	7,200	8,200	318,00	241,00	317,00	24,294			
COUCHE	8722700057253	12	CARTON	72	UC/Che	86,400	98,400	1200,00	800,00	317,00	304,320		
PALETTE	8722700057239	3	COUCHE	36	CARTON	216	UC/Pal	259,200	320,200	1200,00	800,00	1101,00	1,057

**Nomenclature douanière** : 18069090

#### NOUS CONTACTER

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



Vous pouvez également nous contacter par mail :  
**Qualite.foodsolutions@unilever.com**