



Mousse à la Framboise Alsa



LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et onctueuse
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- 100 portions de 80mL
- Sans colorant
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse à la Framboise.

Mode d'emploi : verser l'eau froide (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse Framboise Alsa dans l'eau. 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.

Dosage : 860g (2 sachets) / 2L d'eau froide

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, framboise (4.2%), émulsifiants (E472a, E471), gélatine de porc, amidon modifié de pomme de terre, protéines de LAIT, maltodextrine, acidifiant (E330), stabilisant (E340), jus de betterave, arômes, sel.

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

- présents dans la recette : **LAIT**.
- 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 28,8g de mousse préparée selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	2000 kJ/ 470 kcal	220 kJ/ 50 kcal	170 kJ/ 40 kcal	2
Graisses	16 g	2 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	14 g	1,5 g	1,0 g	6
Glucides	75 g	8 g	6 g	2
- Dont sucres	65 g	7 g	6 g	6
Fibres alimentaires	1,0 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	26 g	3,0 g	1,0 g	5
Sel	0,13 g	0,02 g	0,01 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 à la Framboise Alsa permet de préparer 80 portions de 100 ml. Les mousses 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 Novembre 2014, n° 15429701, rédigée par le service Qualité



Mousse à la Framboise 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	8722700199380		CT6 MOUSSE FRAMBOISE 860GR					0,860	0,931	60,00	170,00	220,00	2,244	
CARTON	8722700542971		6			UC/Cart	5,160	5,840	388,00	183,00	241,00	17,112		
COUCHE	8722700199403		12	CARTON	72	UC/Che	61,920	70,080	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8722700199397		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	247,680	305,320	1200,00	800,00	1114,00	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