



# Mousse à la Mangue

## Alsa



### LES PLUS PRODUIT

- 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 goût
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Mousse à la Mangue.

**Mode d'emploi :** verser l'eau froide (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation déshydratée pour Mousse à la Mangue Alsa dans l'eau. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes.

**Dosage :** 2 sachets / 2L d'eau

**Rendement :** 8L (100 portions de 80 ml)

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, matière grasse de palme totalement hydrogénée, émulsifiants (E472a et E471), amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine, gélatine de porc, amidon de POIS, protéine de LAIT, mangue (1,6%), correcteur d'acidité (acide citrique), stabilisant (E340), curcuma, extrait naturel de paprika, arômes.

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

- présents dans la recette : **POIS, LAIT- LACTOSE** (PROTEINE DE LAIT).
- peut contenir : gluten-blé, œuf.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit déshydraté tel que vendu	pour 100g de mousse préparée selon le mode d'emploi	pour une portion de 27g de mousse préparée selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	2000 kJ/ 480 kcal	560/ 130 kcal	150 kJ/ 35 kcal	2
Graisses	18 g	5 g	1,5 g	2
- dont acides gras saturés	16 g	4,5 g	1 g	6
Glucides	73 g	20 g	5 g	2
- dont sucres	56 g	15 g	4 g	5
Fibres alimentaires	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	4,5 g	1,5 g	<0,5 g	<1
Sel	0,12 g	0,03 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 Mangue 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



# Mousse à la Mangue

## 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	8722700200017	ALSA CT6 MOUSSE MANGUE 2x380G						0,760	0,831	60,00	170,00	220,00	2,244
CARTON	8722700542964	6				UC/Cart	4,560	5,230	388,00	183,00	241,00	17,112	
COUCHE	8722700200024	12	CARTON	72	UC/Che	54,720	62,760	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8722700200031	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	218,880	276,040	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](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
**[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)**

Mise à jour en Novembre 2014, n°15429601, rédigée par le service Qualité