



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 colorant
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse au Chocolat Blanc.

Mode d'emploi : verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse au Chocolat Blanc 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 : 2 sachets / 2L de lait 1/2 écrémé

Rendement : 9L (112 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, chocolat blanc : 20% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre), lactosérum (LAIT), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiant (E472a, E 471), gélatine de bœuf, protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre, amidon de pois, stabilisant: E401, curcuma, arômes.

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

- présents dans la recette : **LAIT – LACTOSE** (LAIT EN POUVRE, LACTOSERUM, PROTEINE DE 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 80ml de mousse préparée selon le mode d'emploi	**
Valeur énergétique	2000 kJ/ 490 kcal	270 kJ/ 65 kcal	220 kJ/ 50 kcal	3
Graisses	19 g	2,5 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	16 g	2 g	1,5 g	8
Glucides	68 g	9 g	7 g	3
- dont sucres	58 g	8 g	6 g	7
Fibres alimentaires	0 g	<0,1 g	<0,1 g	NA
Protéines	10 g	2 g	1,5 g	3
Sel	0,42 g	0,08 g	0,06 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 Blanc Alsa permet de préparer 90 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 au Chocolat Blanc 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	8722700830535		ALSA MOUSSE CHOC.BLANC 9L CT6				1,000	1,073	60,00	170,00	220,00	2,244		
CARTON	8722700894841		6		UC/Cart	6,000	6,685	388,00	183,00	241,00	17,112			
COUCHE			12	CARTON	72	UC/Che	72,000	80,220	1200,00	800,00	241,00	231,360		
PALETTE	8718114705545		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	288,000	345,880	1200,00	800,00	1114,00	1,069

Nomenclature douanière : 21069098

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