



## LES PLUS PRODUIT

- Une 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 artificiel
- Sans arachide

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Mousse Décor.

**Mode d'emploi :** verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse Décor 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 30 minutes.

**Dosage :** 800g / 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, graisse de noix de coco totalement hydrogénée, sirop de glucose, protéines de LAIT, émulsifiant (E472b), arômes.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (PROTEINES 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 | ** |
|----------------------------------|---|--|--|----|
| Energie                          | 2400 kJ/ 570 kcal                             | 260 kJ/ 60 kcal                                      | 210 kJ/ 50 kcal  | 3  |
| Graisses                         | 34 g  | 3,5 g  | 2,5 g  | 4  |
| - dont acides gras saturés       | 33 g  | 3 g  | 2,5 g  | 13 |
| Glucides                         | 59 g  | 6,5 g  | 5 g  | 2  |
| - dont sucres                    | 45 g  | 5 g  | 4 g  | 4  |
| Fibres alimentaires              | < 0,5 g                                       | <0,5 g   | <0,5 g   | 2  |
| Protéines                        | 5 g   | 1 g  | 1 g  | 2  |
| Sel                              | 0,29 g  | 0,06g  | 0,05 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 Décor Alsa permet de préparer 90 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) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



# Mousse Décor 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 DETAILLÉE<br>de la PALETTISATION | AVEC POIDS PALETTE |                   | DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE |         |         |                      |         |         |         |       |
|--------------------|------------------------|----|--|--------------------|-------------------|---------------------------------------|---------|---------|----------------------|---------|---------|---------|-------|
|                    | NORME GENCOD<br>EAN 13 |    |  | POIDS NET /KG      | POIDS BRUT<br>/KG | LONGUEUR<br>PROFONDEUR                | LARGEUR | HAUTEUR | VOL. DM3<br>(pal M3) |         |         |         |       |
| UNITE CONSOMMATEUR | 8722700018339          |    | CT6 UE ALSA MOUSSE DECOR 1P 800              |                    | 0,800             | 0,869                                 | 60,00   | 170,00  | 220,00               | 2,244   |         |         |       |
| CARTON             | 8722700504313          |    | 6  | UC/Cart            | 4,800             | 5,414                                 | 388,00  | 183,00  | 241,00               | 17,112  |         |         |       |
| COUCHE             |                        | 12 | CARTON                                       | 72                 | UC/Che            | 57,600                                | 65,520  | 1200,00 | 800,00               | 241,00  | 231,360 |         |       |
| PALETTE            | 8722700018322          | 4  | COUCHE                                       | 48                 | CARTON            | 288                                   | UC/Pal  | 230,400 | 284,872              | 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](http://www.unileverfoodsolutions.fr)



Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)