

# UL Productspecification

Page 1 of 5

25-Sep-2013 08:12

Spec. / Rev. 66358511IS / 2

Description Alsa FIC NEW Mousse Chocolat Douceur 960g (2x480g) BENEFRA

Created By Marianne Fevre

Created On 27-May-2013 17:13:44

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17

Last Modified By Marianne Fevre

Planned Eff. 27-May-2013

Specification Type CON

Last Modified On 27-May-2013 17:13:44

Language Nederlands

Current On 27-May-2013 17:18:06

## Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Customers / MSU	Unilever France
Customers / MSU	Unilever Netherlands
Country	Belgium
Country	France
Country	Netherlands

## Algemene informatie

### Description

Alsa Chocolademousse 960g

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
France	Alsa	Chocolademousse

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
France	Bereiding voor Chocolademousse	

### Symbols/Logos

Recycling (green dot) logo

Professional bar : see "on pack claims" section (7 to 9)

Vitality bar : see "on pack claims" section ( 6)

FOP claims : see "on pack claims" section (1)

## Ingredient Declaration

### Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Chocoladepoeder 62,5% (suiker, cacao), suiker, magere cacao (7%), volledig geharde kokosvet, MELKSUIKER, rundergelatine, emulgatoren (E472a, E471), MELKEIWIT, stabilisator (natriumalgiinaat).

Kan sporen bevatten van gluten en ei.

## Claims and Declarations

### Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Portions/Doses/Uses	100	No.	2x50
Volume per serving/portion	80	ml	
Weight	960	g	e 2x480g
Weight	0,96	kg	.

### Shelf Life

Eigenschap	Conditions	Waarde	Eenheid	Opmerking
Totale houdbaarheid	Ambient	12	maand(en)	Ten minste houdbaar tot einde:
Totale houdbaarheid			maand(en)	zie bovenzijde.
Best Before			dag(en)	le dessus de la boîte.

### Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

# UL Productspecification

Page 2 of 5

25-Sep-2013 08:12

**Spec. / Rev.** 66358511IS / 2

**Description** Alsa FIC NEW Mousse Chocolat Douceur 960g (2x480g) BENEFRA

**Created By** Marianne Fevre

**Created On** 27-May-2013 17:13:44

**Status** CURRENT

**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 17

**Last Modified By** Marianne Fevre

**Planned Eff.** 27-May-2013

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 27-May-2013 17:13:44

**Language** Nederlands

**Current On** 27-May-2013 17:18:06

## On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 1	Luchtige, smeuïge structuur	
Claim 2	.	
Claim 3	.	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	porties van 80 ml	
Claim 11	melk (met icoon)	
Claim 12	2 zakjes	
Claim 13	8L	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

## Claims / Disclaimers

FOP : Serveersuggestie

## Allergenen

+ melk (melkbestanddelen, lactose)

- ei
- soja
- glutenbevattende granen
- vis
- schaaldieren
- schelpdieren
- weekdieren
- noten
- pinda's
- sulfiet
- selderij
- sesamzaad
- mosterd
- lupine

+ = aanwezig

- = afwezig

## Dieetinformatie

- glutenvrij dieet (Kan sporen van gluten bevatten)
- lactosevrij dieet
- + varkensvleesvrij dieet
- veganistisch dieet
- vegetarisch dieet

+ = geschikt voor

- = niet geschikt voor

## Instructions

# UL Productspecification

Page 3 of 5

25-Sep-2013 08:12

Spec. / Rev. 66358511IS / 2

Description Alsa FIC NEW Mousse Chocolat Douceur 960g (2x480g) BENEFRA

Created By Marianne Fevre

Created On 27-May-2013 17:13:44

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17

Last Modified By Marianne Fevre

Planned Eff. 27-May-2013

Specification Type CON

Last Modified On 27-May-2013 17:13:44

Language Nederlands

Current On 27-May-2013 17:18:06

## Instructions for Use

NL:

- 1) Meng de mix met de koude melk (0-3°C).
- 2) Met een elektrische mixer gedurende 2 minuten op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op hoge snelheid opkloppen.
- 3) Met een spuitzak portioneren en minstens 90 minuten in de koelkast laten rusten alvorens te serveren.

Het aangegeven rendement voor deze mousse is een gemiddeld rendement. Het kan variëren door de gebruikte materialen en de duur van het mixen.

## Storage Instructions

Droog en bij kamertemperatuur (max. 25°C) bewaren.

Na bereiding de desserts in de koelkast bewaren en binnen 24 uur consumeren.

## Safety Instructions

not applicable

## Disposal Instructions

not applicable

## Recipe Instructions

### Recipe Instruction

DOSERING

Ingrediënten Voor 50 porties Voor 100 porties

Alsa Bereiding 1 zakje 2 zakjes

Halfvolle melk 1L 2L

Bereiding (apart per taal + icoons bereidingswijze) + icoon 2 zakjes + 2L melk = 100 porties

## Voedingswaarde

### Nutrition Information

Gemiddelde voedingswaarde per 100g droog product

Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml met halfvolle melk bereid product

- Energie:
- Vetten:
- waarvan verzadigde vetzuren:
- Koolhydraten:
- waarvan suikers:
- Voedingsvezel:
- Eiwitten:
- Zout:

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1800		
Energie	kcal	kcal	420		
Eiwitten		g	11		
Koolhydraten		g	60		
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	57		
Vet		g	14		
Vet waarvan	Verzadigd	g	12		
Voedingsvezel	-	g	8		
Natrium		g	0,05		

# UL Productspecification

Page 4 of 5

25-Sep-2013 08:12

Spec. / Rev. 66358511IS / 2

Description Alsa FIC NEW Mousse Chocolat Douceur 960g (2x480g) BENEFRA

Created By Marianne Fevre

Created On 27-May-2013 17:13:44

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17

Last Modified By Marianne Fevre

Planned Eff. 27-May-2013

Specification Type CON

Last Modified On 27-May-2013 17:13:44

Language Nederlands

Current On 27-May-2013 17:18:06

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Salt	as NaCl	g	0,12		

## GDA-Reference Intake

\*GDA=Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

## On Pack Nutrition Information [As Prepared]

### On-Pack Nutrition Information as Prepared

Eigenschap	Waarde
Serving Size	80ml (=30,4g)

### On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	710	260	210
Energie	kcal	kcal	170	65	50
Eiwitten		g	6	2	2
Koolhydraten		g	22	8	7
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	21	8	7
Vet		g	6	2	1,5
Vet waarvan	Verzadigd	g	4,5	1,5	1,5
Vet waarvan	Trans	g	0,1	<0,1	<0,1
Voedingsvezel	-	g	2,5	1	0,8
Natrium		g	0,05	0,02	0,01
Salt	as NaCl	g	0,13	0,05	0,04

### On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ		N/A	DVR
Energie	kcal	2000	3	DVR
Eiwitten		50	4	DVR
Koolhydraten		270	3	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	8	DVR
Vet		70	2	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	8	DVR
Vet waarvan	Trans		N/A	DVR
Cholesterol			N/A	DVR
Voedingsvezel	-	25	N/A	DVR
Natrium		2,4	<1	DVR
Salt	as NaCl	6	<1	DVR

## GDA-Reference Intake

\*GDA=Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

## Associated Specifications

Attached Specification(s)	
Specification	Rev.
RDL-014994	7
	Description
	Chocolate Mousse 13 FS

## Contact Details

### Company Contact Information

Voor meer informatie:

www.ufs.com

# UL Productspecification

Page 5 of 5

25-Sep-2013 08:12

**Spec. / Rev.** 66358511IS / 2

**Description** Alsa FIC NEW Mousse Chocolat Douceur 960g (2x480g) BENEFRA

**Created By** Marianne Fevre

**Created On** 27-May-2013 17:13:44

**Status** CURRENT

**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 17

**Last Modified By** Marianne Fevre

**Planned Eff.** 27-May-2013

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 27-May-2013 17:13:44

**Language** Nederlands

**Current On** 27-May-2013 17:18:06

## Company Contact Information [Continued]

Unilever Food Solutions  
Postbus 1250  
3000 BG Rotterdam Tel. 010-4394308

Unilever Food Solutions  
Unilever Belgium  
Humaniteitslaan 292 Bld. de l'Humanité  
B-1190 Brussels Tel. 0800/16121