UFS Productspecification

17-Oct-2017 13:24

Spec. / Rev. 66037992IS / 5
Description Alsa Mousse Praline 1KG BENEFRA

Status CURRENT
Planned Eff. 09-Dec-2015
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Nederlands
Created On 25-Jun-2015 10:31:47
Last Modified By Monique van Rumph
Last Modified On 28-Sep-2015 14:02:53
Current On 09-Dec-2015 15:24:46

Algemene informatie

Description

Alsa Pralinémousse 1kg e

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Alsa	Pralinémousse

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Bereiding voor Pralinémousse	

Symbols/Logos

green dot logo

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Suiker, dextrose (maïs), hazelnootpraliné 16% (HAZELNOOT, suiker), volledig gehard kokosnootvet, varkensgelatine, MELKSUIKER, emulgatoren (E472a, E471), MELKEIWITTEN, gemodificeerd aardappelzetmeel, cacao, kleurstof (karamel E150c), stabilisatoren (E401, E464), antioxidant (E304).
Kan gluten en ei bevatten.

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Portions/Doses/Uses	100	No.	2 x 50
Volume	8	l	
Volume per serving/portion	80	ml	
Weight	1	kg	e 2x500g

Food Allergen / Food Intolerance

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enhei	Comp of RM	Contam.	Opmerking
Gluten bevattende granen	✓	☐		mg/kg	☐	✓	
Schaaldieren	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Weekdieren	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Ei	✓	☐		mg/kg	☐	✓	
Vis	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Pinda's	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Soja	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Melk	✓	☐		mg/kg	✓	☐	
Noten	✓	☐		mg/kg	✓	☐	
Sesamzaad	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Sulfiet (=> 10mg/kg)	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Selderij	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Mosterd	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Lupine	☐	✓		mg/kg	☐	☐	

Dietary - Guaranteed

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Hal-al	☐	✓	

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66037992IS / 5
Description Alsa Mousse Praline 1KG BENEFRA

Status CURRENT
Planned Eff. 09-Dec-2015
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Nederlands
Created On 25-Jun-2015 10:31:47
Last Modified By Monique van Rumph
Last Modified On 28-Sep-2015 14:02:53
Current On 09-Dec-2015 15:24:46

Dietary - Guaranteed [Continued]

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Kosher	☐	☑	
Vegan	☐	☑	
Ovo Lacto Vegetarian	☐	☑	
Lacto Vegetarian	☐	☑	
Gluten Free	☐	☑	

Foods Free from

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Irradiation	☑	☐	
Meat	☑	☐	
Alcohol	☑	☐	

Declarations

.

On Pack Claims

Eigenschap	Omschijving	Note
Claim 1	Luchtige, smeuïge structuur	
Claim 2	100 porties / 8L	
Claim 3	.	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	.	
Claim 11	.	
Claim 12	.	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Additional Claims

Eigenschap	Omschijving	Note
Claim 1	vrij van conserveermiddelen	
Claim 2	vrij van smaakversterkers	

Claims / Disclaimers

Serveersuggestie

Instructions

Instructions for Use

NL:
Bereidingswijze:
1) Meng de Alsa 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.

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66037992IS / 5
Description Alsa Mousse Praline 1KG BENEFRA

Status CURRENT
Planned Eff. 09-Dec-2015
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Nederlands
Created On 25-Jun-2015 10:31:47
Last Modified By Monique van Rumph
Last Modified On 28-Sep-2015 14:02:53
Current On 09-Dec-2015 15:24:46

Storage Instructions [Continued]

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

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Recipe Instructions

Recipe Instruction

DOSERING:

zakje	Halfvolle melk	porties
1	1L	50
2	2L	100

1 portie = 80ml

icoon: 90 min / 2-8 °C

Voedingswaarde

Nutrition Information

Voedingswaarden

** Per 100 ml met halfvolle melk bereid product

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1915		
Energie	kcal	kcal	454		
Eiwitten		g	8,5		
Koolhydraten		g	71		
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	67		
Vet		g	15		
Vet waarvan	Verzadigd	g	11		
Voedingsvezel	-	g	1,2		
Salt	as NaCl	g	0,17		

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

On-Pack Nutrition Information as Prepared

Eigenschap	Waarde
Serving Size	80 ml (30,8g)

On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	759	292	234
Energie	kcal	kcal	179	69	55

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66037992IS / 5
Description Alsa Mousse Praline 1KG BENEFRA

Status CURRENT
Planned Eff. 09-Dec-2015
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Nederlands
Created On 25-Jun-2015 10:31:47
Last Modified By Monique van Rumph
Last Modified On 28-Sep-2015 14:02:53
Current On 09-Dec-2015 15:24:46

On Pack Nutr Data 1 [Continued]

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Eiwitten		g	5,1	1,9	1,6
Koolhydraten		g	27	10	8,2
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	25	9,6	7,7
Vet		g	6,1	2,3	1,9
Vet waarvan	Verzadigd	g	4,1	1,6	1,3
Voedingsvezel	-	g	0,4	<0,5	<0,5
Salt	as NaCl	g	0,15	0,06	0,05

On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	3	DVR
Energie	kcal	2000	3	DVR
Eiwitten		50	3	DVR
Koolhydraten		260	3	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	9	DVR
Vet		70	3	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	7	DVR
Voedingsvezel	-		N/A	DVR
Natrium			N/A	DVR
Salt	as NaCl	6	<1	DVR

Contact Details

Company Contact Information

Voor meer informatie:

www.ufs.com

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

Lokale informatie

MRDR: 15046102
EAN: 8722700019411