



LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et onctueuse
- Avec des morceaux de fraïse
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- 108 portions de 80ml
- Sans colorant
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Mousse Fraïse.

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

Dosage : 860g (2 sachets) / 2L d'eau

Rendement : 7,2L (108 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, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, fraïse (dont morceaux) : 5,6%, émulsifiants (E472a et E471), gélatine de bœuf, amidon modifié de pomme de terre, protéines de LAIT, acidifiant (acide citrique), stabilisant (E340), colorants (caramel E 150c et carmins), arômes.

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (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 | ** |
|----------------------------------|---|--|--|-----|
| Energie | 2000 kJ/ 470 kcal | 190kJ/ 45 kcal | 160 kJ/ 35 kcal | 2 |
| Graisses | 16 g | 1,5 g | 1,5 g | 2 |
| - dont acides gras saturés | 14 g | 1,5 g | 1 g | 6 |
| Glucides | 74 g | 7 g | 6 g | 2 |
| - dont sucres | 65 g | 6 g | 5 g | 6 |
| Fibres alimentaires | 1,0 g | < 0,5 g | < 0,5 g | NA |
| Protéines | 5 g | 0,5 g | < 0,5 g | < 1 |
| Sel | 0,12 g | < 0,01 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 Fraïse Alsa permet de préparer 72 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) : non

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

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 déshydraté :

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 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 | | VOL NET /L (liquides) | POIDS NET /KG | POIDS BRUT / KG | LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth | LARGEUR Width Facing | HAUTEUR Height | VOLUME. DM3 (Pal M3) |
| UNITE CONSOMMATEUR | 8712566153824 | ALSA CT6 MOUSSE FRAISE 2*430G UE | | 0,860 | 0,931 | 60,000 | 170,000 | 220,000 | 2,244 |
| CARTON | 8712566599059 | 6 UC/Cart | | 5,160 | 5,850 | 388,000 | 183,000 | 241,000 | 17,112 |
| COUCHE | 8712566153831 | 12 CARTON 72 UC/Che | | 61,920 | 70,200 | 1200,000 | 800,000 | 241,000 | 231,360 |
| PALETTE | 8712566153848 | 4 COUCHE 48 CARTON 288 UC/Pal | | 247,680 | 305,800 | 1200,000 | 800,000 | 1114,000 | 1,069 |

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Avril 2016, n° 35990501, rédigée par le service Qualité