

Code article:	1-42-012514	Page:	1/4
Ident/Release:	F9061/001		
Identification produit:	Mousse au Chocolat 1kg 94 portions		



Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Mousse au Chocolat
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 24 heures.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 500g
Poids net:	1 kg
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 12 mois
Nomenclature douanière:	1806909011

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170018120	03506170018137	/	03506170018144
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	288
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	48
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	4
Poids net	<i>Net weight</i>	1000 G	6 KG	72 KG	288 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1069 G	6,7 KG	80,4 KG	346,6 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24	110,8

Code article:	1-42-012514	Page:	2/4
Ident/Release:	F9061/001		
Identification produit:	Mousse au Chocolat 1kg 94 portions		

Liste d'ingrédients

chocolat en poudre 50% (sucre, cacao), sucre, cacao maigre, graisse de coco totalement hydrogénée, **LACTOSE**, émulsifiants (E472a, E471), épaississants (carraghénanes, alginate de sodium), **LACTOSÉRUM**, colorant (caramel E150c), protéines de **LAIT**, stabilisants (E516, E450, E500, E464), arôme.
Traces éventuelles de: **GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour 1 sachet de poudre de 500g : 1L de lait 1/2 écrémé

1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation dans le lait.

2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

3) Dresser la mousse à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes.

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Nombre de portions de 80ml par étui : 94

	Unité	Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
		100ML	GDA (%)		100G	80ML
Energie	kJ	290	3	1800	232	3
Energie	kcal	69	3	420	55	3
Matières grasses	g	2,4	3	14	1,9	3
- Acides gras saturés	g	1,9	10	12	1,5	8
Glucides	g	9,7	4	62	7,8	3
- Sucres	g	8,9	10	57	7,1	8
Fibres alimentaires	g	1,0		9	0,8	
Protéines	g	1,9	4	7	1,5	3
Sel	g	0,14	2	0,73	0,11	2

** Pour 100 ml de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé

* le GEMRCN¹ préconise des portions de mousses de 100 ml à 120 ml.

La Mousse au Chocolat Alsa permet de préparer 75 portions de 100 ml. Elle contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.

Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-012514	Page:	3/4
Ident/Release:	F9061/001		
Identification produit:	Mousse au Chocolat 1kg 94 portions		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-012514	Page:	4/4
Ident/Release:	F9061/001		
Identification produit:	Mousse au Chocolat 1kg 94 portions		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
Moisissures	cfu/g		1000	
Levures	cfu/g		1000	
Aérobies nombre total de germes	cfu/g		100000	
B. cereus	cfu/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>