

Condifa SAS 28/30 rue La Fayette 67023 Strasbourg Cedex 1 Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: 1-42-012466 1/4 Page:

Ident/Release: F9020/001

Identification produit: Mousse Capuccino 820g 112 portions



Déclaration

Dénomination légale: Préparation pour Mousse Cappuccino, aromatisée

Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1

Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec., Conserver les desserts Instructions de

L'étui contient 2 sachets de préparation pour Mousse Cappuccino de 400g et 1 sachet de cacao de 20g.

conservation du produit: préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 24 heures.

Unité de conditionnement:

Poids net: 820 g Taux réduit Taux de TVA applicable:

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	Unité d'expédition	Couche	Palette
		Consummer Unit	Case	Layer	Palett
GTIN	GTIN	3506170016140	03506170016157	/	03506170016164
Nombre UC	Number of CU	1	6	72	288
Nombre UE	Number of cases	/	1	12	48
Nombre Couche	Number of layers	1	/	1	4
Poids net	Net weight	820 G	4,92 KG	59,04 KG	236,16 KG
Poids brut	Gross weight	893 G	5,61 KG	67,32 KG	294,28 KG
Longueur (cm)	Length (cm)	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	Width (cm)	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	Height (cm)	22	24,1	24	111,4

Version: 001 / sous réserve de modifications11.10.2019



Condifa SAS 28/30 rue La Fayette 67023 Strasbourg Cedex 1 Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: 1-42-012466 Page: 2/4

Ident/Release: F9020/001

Identification produit: Mousse Capuccino 820g 112 portions

Liste d'ingrédients

sucre, dextrose, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT en poudre, matière grasse du LAIT, arôme), graisse de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, LAIT écrémé, émulsifiants (E 472a, E 471), extrait de café 3%, stabilisants (E 401, E 516, E 450, E 500, E464), protéines de LAIT, colorant (caramel E 150c), amidon modifié de pomme de terre,arôme. Décor (20g): cacao maigre.

Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour 1 sachet de poudre de 400g, ajouter 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 à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes. Avant de servir, saupoudrer la mousse avec le cacao (10g pour 56 portions).

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

112 portions de 80ml par étui

		Produit préparé**		Produit non préparé	1 portion	
	Unité	100ML	GDA (%)	100G	80ML	GDA (%)
Energie	kJ	213	3	1830	170	2
Energie	kcal	51	3	434	40	2
Matières grasses	g	1,8	3	16	1,5	2
- Acides gras saturés	g	1,6	8	15	1,3	7
Glucides	g	7,3	3	68	5,8	2
- Sucres	g	6,9	8	63	5,5	6
Fibres alimentaires	g	0,3		3,8	0,3	
Protéines	g	1,3	3	5,4	1,0	2
Sel	g	0,12	2	1	0,10	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 Cappuccino Alsa permet de préparer 90 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.

Version: 001 / sous réserve de modifications11.10.2019

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

^{*} Repères Nutritionnels Jounaliers (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.



Condifa SAS 28/30 rue La Fayette 67023 Strasbourg Cedex 1 Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012466	Page:	3/4
oode article.	1-42-012-00	i ago.	J/ T

Ident/Release: F9020/001

Identification produit: Mousse Capuccino 820g 112 portions

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



Condifa SAS 28/30 rue La Fayette 67023 Strasbourg Cedex 1 Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article: 1-42-012466 Page: 4/4

Ident/Release: F9020/001

Identification produit: Mousse Capuccino 820g 112 portions

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Moisissures	UFC/g		1000	
Levures	UFC/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille		X
contient du porc		X
contient du boeuf		X
contient du mouton		X
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	X	
adapté aux végétaliens		X
Certificat HALAL (musulman)		X
Certificat Kosher (juif)		X
Certificat BIO		X
Ovo-végétariens		X
Lacto-végétariens	X	

Version: 001 / sous réserve de modifications11.10.2019