UFS Productspecification

17-Apr-2014 12:53

Spec. / Rev. 66341805IS / 2
Description Alsa MOUSSE CHOCOLAT BLANC 1kg BENEFRA FIC

Status CURRENT
Planned Eff. 17-Apr-2014
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17
Specification Type CON
Language Nederlands
Created On 05-Mar-2013 16:34:49
Last Modified By Catherine Jetteur
Last Modified On 17-Apr-2014 12:33:28
Current On 17-Apr-2014 12:42:48

Algemene informatie

Description

Alsa Witte Chocolademousse 1kg e

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Alsa	Witte Chocolademousse

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Bereiding voor Witte Chocolademousse	

Symbols/Logos

Recycling (greend dot) logo

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Suiker, witte chocolade 20% (suiker, cacaoboter, MELKPOEDER, magere MELKPOEDER), wei (MELK), volledig gehard kokosnootvet, MELKSUIKER, emulgatoren (E472a, E471), rundergelatine, MELKEIWITTEN, gemodificeerd aardappelzetmeel, ERWTENZETMEEL, stabilisator (natriumalginaat), kurkuma, aroma's, paprika-extract.
Bevat mogelijk: gluten, ei.

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Portions/Doses/Uses	112	No.	.
Volume per serving/portion	80	ml	
Weight	1	kg	e (2x500g) BeNeFra

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

Food Allergen / Food Intolerance

Eigenschap	Yes	No	Concentration	Eenheid	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	
Erwt	✓			mg/kg	
Mosterd		✓		mg/kg	
Lupine		✓		mg/kg	

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66341805IS / 2
Description Alsa MOUSSE CHOCOLAT BLANC 1kg BENEFRA FIC

Status CURRENT | **Created By** Marianne Fevre | **Created On** 05-Mar-2013 16:34:49
Planned Eff. 17-Apr-2014 | **Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 17 | **Last Modified By** Catherine Jetteur
Specification Type CON | **Last Modified On** 17-Apr-2014 12:33:28
Language Nederlands | **Current On** 17-Apr-2014 12:42:48

Dietary - Guaranteed

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Vegan	☐	☑	
Ovo Lacto Vegetarian	☐	☑	
Lacto Vegetarian	☐	☑	

Foods Free from

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

Declarations

.

On Pack Claims

Eigenschap	Omschijving	Note
Claim 1	Luchtige, smeuïge structuur	
Claim 2	.	
Claim 3	.	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	112 porties van 80 ml	
Claim 11	2 L melk (met icoon)	
Claim 12	2 zakjes	
Claim 13	9 L	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Additional Claims

Eigenschap	Omschijving	Note
Claim 1	vrij van conserveermiddelen	
Claim 2	vrij van smaakversterkers	
Claim 3	vrij van kunstmatige kleurstoffen	
Claim 4	no ingredients containing gluten (<100 ppm as prepared)	

Claims / Disclaimers

Serveersuggestie

Allergenen

+ melk (melkbestanddelen, lactose)
- ei
- soja
- glutenbevattende granen
- vis
- schaaldieren
- schelpdieren
- weekdieren
- noten
- pinda's
- sulfiet
- selderij

Claims / Disclaimers [Continued]

- sesamzaad
+ erwt
- 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

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

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Recipe Instructions

Recipe Instruction

DOSERING

Ingrediënten	Voor 56 porties	Voor 112 porties
Alsa Bereiding	1 zakje	2 zakjes
Melk	1L	2L

Bereiding (apart per taal + icoons bereidingswijze) + icoon 2 zakjes + 2L melk = 112 porties

Voedingswaarde

Nutrition Information

Gemiddelde voedingswaarde

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66341805IS / 2
Description Alsa MOUSSE CHOCOLAT BLANC 1kg BENEFRA FIC
Created By Marianne Fevre
Created On 05-Mar-2013 16:34:49
Status CURRENT
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17
Last Modified By Catherine Jetteur
Planned Eff. 17-Apr-2014
Specification Type CON
Last Modified On 17-Apr-2014 12:33:28
Language Nederlands
Current On 17-Apr-2014 12:42:48

Nutrition Information [Continued]

Per 100g droog product
Per 100 g 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	2000		
Energie	kcal	kcal	490		
Eiwitten		g	10		
Koolhydraten		g	68		
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	58		
Vet		g	19		
Vet waarvan	Verzadigd	g	17		
Voedingsvezel	-	g	0		
Natrium		g	0,17		
Salt	as NaCl	g	0,42		

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	80 ml

On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	800	270	220
Energie	kcal	kcal	190	65	50
Eiwitten		g	5	2	1,5
Koolhydraten		g	25	9	7
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	22	8	6
Vet		g	7	2,5	2
Vet waarvan	Verzadigd	g	6	2	1,5
Voedingsvezel	-	g	0	<0,1	<0,1
Natrium		g	0,09	0,03	0,02
Salt	as NaCl	g	0,23	0,08	0,06

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	7	DVR

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66341805IS / 2
Description Alsa MOUSSE CHOCOLAT BLANC 1kg BENEFRA FIC

Created By Marianne Fevre
Created On 05-Mar-2013 16:34:49
Status CURRENT
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 17
Last Modified By Catherine Jetteur
Planned Eff. 17-Apr-2014
Specification Type CON
Last Modified On 17-Apr-2014 12:33:28
Language Nederlands
Current On 17-Apr-2014 12:42:48

On Pack Nutr Data 2 [Continued]

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Vet		70	3	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	8	DVR
Voedingsvezel	-		N/A	DVR
Natrium			N/A	DVR
Salt	as NaCl	6	1	DVR

Reference Intake

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

Contact Details

Company Contact Information

Voor meer informatie:

www.ufs.com

Unilever Food Solutions
Postbus 1250
3000 BG Rotterdam Tel. 010-4394308
info@unileverfoodsolutions.nl

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

Lokale informatie

EAN CU : 8722700830535
MRDR DU : 18948401