

# alsa Mousse au Chocolat Blanc

## Alsa



### LES PLUS PRODUIT

- Texture légère et onctueuse
- Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN\* : fréquence d'apparition dans les menus non limitée
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** préparation pour Mousse au Chocolat Blanc.

**Mode d'emploi :** verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation pour Mousse au Chocolat Blanc Alsa dans le lait. Monter au batteur pendant 2 minutes à petite vitesse, puis pendant 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes.

**Dosage :** 2 sachets / 2L de lait 1/2 écrémé

**Rendement :** 9L (112 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, chocolat blanc : 20% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre), lactosérum (LAIT), graisse de noix de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiant (E472a, E 471), gélatine de bœuf, protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre, amidon de pois, stabilisant: E401, curcuma, arômes.

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

- présents dans la recette : **LAIT – LACTOSE** (LAIT EN POUDRE, LACTOSERUM, 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	**
Valeur énergétique	2000 kJ/ 490 kcal	270 kJ/ 65 kcal	220 kJ/ 50 kcal	3
Graisses	19 g	2,5 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	16 g	2 g	1,5 g	8
Glucides	68 g	9 g	7 g	3
- dont sucres	58 g	8 g	6 g	7
Fibres alimentaires	0 g	<0,1 g	<0,1 g	NA
Protéines	10 g	2 g	1,5 g	3
Sel	0,42 g	0,08 g	0,06 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 au Chocolat Blanc Alsa permet de préparer 90 portions de 100 ml. Les mousses 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 :**

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 non 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							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	<b>8722700830535</b>		<b>ALSA MOUSSE CHOC.BLANC 9L CT6</b>					<b>1,000</b>	<b>1,073</b>	<b>60,00</b>	<b>170,00</b>	<b>220,00</b>	<b>2,244</b>	
CARTON	<b>8722700894841</b>		<b>6</b>			UC/Cart	<b>6,000</b>	<b>6,685</b>	<b>388,00</b>	<b>183,00</b>	<b>241,00</b>	<b>17,112</b>		
COUCHE			12	CARTON	<b>72</b>	UC/Che	<b>72,000</b>	<b>80,220</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>241,00</b>	<b>231,360</b>		
PALETTE	<b>8718114705545</b>		4	COUCHE	48	CARTON	<b>288</b>	UC/Pal	<b>288,000</b>	<b>345,880</b>	<b>1200,00</b>	<b>800,00</b>	<b>1114,00</b>	<b>1,069</b>

**Nomenclature douanière** : 21069098

### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)



# Knorr texture gélatine 1kgX6



## LES PLUS PRODUIT

- Dissolution instantanée à température ambiante : Pas besoin de dissoudre ou de faire tremper avant utilisation
- Dissolution instantanée à froid et à chaud : Pas besoin de dissoudre ou de faire tremper avant utilisation
- Varier le dosage en fonction du degré de gélification souhaité pour vos recettes classiques, en texture modifiée et manger mains
- Goût et odeur neutres, pour des préparations salées comme sucrées
- Permet de préparer des bouchées en texture molle pour faciliter la prise alimentaire des personnes ayant des troubles de la déglutition
- Permet de préparer des bouchées avec une texture qui facilite la préhension

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** base pour préparations gélifiées.

**Mode d'emploi :** La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée.

1. Ajouter le produit directement dans la préparation.
2. Mixer ou fouetter avec l'appareil électrique adapté (bateur, blender...) jusqu'à ce que le produit soit dissout. (Utilisation possible de fouet manuel pour les préparations à température ambiante)
3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit. (La durée peut varier en fonction de la quantité de préparation).

Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à chaud est recommandé.

**Dosage :** Adapter le dosage pour obtenir la consistance souhaitée, de légère à ferme.

- 50g TEXTURE + 1L de liquide = texture mousse
- 100g TEXTURE + 1L de liquide = texture manger-mains
- 150g TEXTURE + 1L de liquide = texture gelée

**Liste d'ingrédients :** sirop de glucose, gélatine de bœuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras).

Peut contenir: gluten, lait, œuf.

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

- présents dans la recette: -.
- peut contenir: gluten-blé, œuf, lait-lactose.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)
Energie	1612 kJ / 380 kcal
Graisses	<0,5
- Dont acides gras saturés	<0,1
Glucides	71
- Dont sucres	10
Fibres alimentaires	0
Protéines	23
Sel	0.19

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

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



# Knorr texture gélatine 1kgX6

## 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 :

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 dès que possible, dans un délai de 48h.

**Qualité** : Norme FSSC 22000 ou équivalent

HACCP en place

Produit non 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							POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)	
UNITE CONSOMMATEUR	8714100795538		KNR TEXT BASE JELLY 1KG					1,000	1,074	170,0	60,0	220,0	2,244	
CARTON	8714100795576		6			UC/Cart	6,000	6,700	388	183	241	17,112		
COUCHE	8714100795613		12	CARTON	72	UC/Che	72,000	80,400	1200	800	241	231,360		
PALETTE	8714100795590		4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	288,000	346,600	1200	800	1114	1,069

**Code douanier** : 21069098



### NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue Des Deux Gares  
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)

Mise à jour en Juin 2017, n° 67271273, rédigé par le service Qualité