



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Mousse à la Framboise, aromatisée

Descriptif produit : +/- 100 portions de 80 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.860 kg

Liste des ingrédients : sucre, sirop de glucose, huiles végétales (palmiste, palme), émulsifiants (E 471, E 472a), gélatine bovine, amidon modifié, morceaux de framboise 1,8%, maltodextrine, poudre de framboise 0,8%, acidifiant (E 330), protéines de LAIT, arômes, ingrédient colorant (concentré de jus de betterave rouge). Traces éventuelles de GLUTEN, SOJA, FRUITS À COQUE, ŒUF.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Jus de betterave	Union Europ.
Sucre	France
gélatine de porc	Belgique

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:54

N° de version : 13.0

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Mousse framboise en boîte 860 g ALSA

Article : 13895

Composants spécifiques : Sans alcool, Gélatine (Porc)

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Verser 1 L d'eau froide dans la cuve d'un batteur et y incorporer un sachet de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. La mousse peut également se préparer avec du lait. Rendement : Sachet de 430 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L d'eau) jusqu'à 8 L de mousse, soit 80 portions de 100 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,956	465	15	12	79	64	0.9	3.6	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Matière grasse hydrogénée, Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	61.92	0	72	Boîte	12		8722700199403
Palette	247.68	304.93	288	Boîte	48	1200x800x1058	03506170018021
Boîte	0.86	0.931	1	Boîte			3506170018007
Colis	5.16	5.83	6	Boîte		389x183x227	03506170018014
Pièce unitaire	0.43	0	0.5	Boîte			
Pièce	0.43	0	0.5	Boîte			