



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 saveur Citron

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : sucre, sirop de glucose, émulsifiants (E 472a, E 471), gélatine bovine, amidon modifié, huiles végétales (palmiste, palme), acidifiant (E 330), arôme naturel de citron, protéines de LAIT, amidon, ingrédient colorant (curcuma). Traces éventuelles de GLUTEN, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Sirop de glucose	Union Europ.
Emulsifiants (E471, E472a)	Union Europ.

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

Mousse citron en boîte 800 g ALSA

Article : 43685

Composants spécifiques : Gélatine (Bœuf)

Régimes particuliers : Sans 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 : 19019091 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de féculé ou contenant en poids < 1,5% de matières g

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 de lait froid 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. Rendement : Sachet de 400 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 8 L de mousse, soit 80 portions de 100 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
1,907	452	12	9.9	80	58	0.1	4.5	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

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	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	230.4	287.56	288	Boîte	48	1200x800x1058	03506170016379
Boîte	0.8	0.871	1	Boîte			3506170016355
Colis	4.8	5.47	6	Boîte		389x183x227	03506170016362
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			