



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 Noix de Coco, aromatisée

Descriptif produit : +/- 85 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, noix de coco râpée 15%, graisse de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiants (E472a, E471), amidon modifié de pomme de terre, lait de coco 2,4%, protéines de LAIT, stabilisants (E401, E516, E450, E500, E464), maltodextrine, arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SUCRE	France
Noix de coco râpée	Philippines
Amidon modifié de pomme de terre	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) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

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

Mousse noix de coco en boîte 900 g ALSA

Article : 43691

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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 fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	68 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 450 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 8,5 L de mousse, soit 85 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							
2,107	501	23	22	70	64	3	3.5	0.67

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.15

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée

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	64.8	0	72	Boîte	12		8722700021407
Palette	259.2	0	288	Boîte	48	1200x800x1114	3506170017840
Boîte	0.9	0.971	1	Boîte			3506170017826
Colis	5.4	6.026	6	Boîte		388x183x241	3506170017833
Pièce unitaire	0.9	0	1	Boîte			
Pièce	0.9	0	1	Boîte			