



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 Praliné

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

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre, dextrose (maïs), praliné noisette: 16% (NOISETTE, sucre), graisse de coco totalement hydrogénée, gélatine de porc, LACTOSE, émulsifiants (E472a, E471), protéines de LAIT, amidon modifié de pomme de terre, cacao, colorant (caramel E150c), stabilisants (E401, E464), antioxygène (E304). Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, autres FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Graisse de coco totalement hydrogénée	Union Europ.
LACTOSE	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 :** Fruit à coque, Lait

**Traces d'allergènes :** Gluten, Oeuf, Soja

# Mousse praliné en boîte 1 kg ALSA

Article : 43694

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

**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	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 500 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							
1,915	454	15	11	71	67	1.2	8.5	0.17

**Vitamines :** Calcium (mg) : 22.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.57

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah, Matière grasse part. 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
Boite	1	1.071	1	Boite			3506170017796
Colis	6	6.67	6	Boite		388x183x241	3506170017802
Couche	72	0	72	Boite	12		8722700046165
Palette	288	0	288	Boite	48	1200x800x1114	3506170017819
Pièce	1	0	1	Boite			