

Mousse café en boîte 1 kg ALSA

Article : 44452



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 Café

Descriptif produit : +/- 84 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, huile de coprah totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiants (E 472a, E471), concentré PROTEIQUE DE LACTOSÉRUM, gélatine de porc, extrait de café : 4.5%, protéines de LAIT, amidon (maïs), colorant (caramel E 150c), stabilisants (E401, E464).Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Huile de coprah totalement hydrogénée	Union Europ.
Lactose	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

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/05/2023 15:09

N° de version : 9.0

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 café en boîte 1 kg ALSA

Article : 44452

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 moins de 1,5% de mat

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 8,4 L de mousse, soit 84 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							
1,916	455	13	13	76	69	0.3	8.6	0.26

Vitamines : Calcium (mg) : 58.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.66

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
Boîte	1	1.071	1	Boîte			3011360001337
Colis	6	6.67	6	Boîte		386x181x231	03506170016065
Couche	72	0	72	Boîte	12		
Palette	288	345.16	288	Boîte	48	1200x800x1074	03506170016072
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			