



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 Fraise, aromatisée

Descriptif produit : +/- 108 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, graisse de palme totalement hydrogénée, fraise (dont morceaux) 5,6%, émulsifiants (E472a et E471), gélatine de boeuf, amidon modifié de pomme de terre, protéines de LAIT, acidifiant (acide citrique), stabilisant (E340), colorants (caramel E 150c et carmins), arômes.
Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Carmins	Pérou
sucre	France
sirop de glucose	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, 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 17/11/2023 09:51

N° de version : 12.3

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 fraise en boîte 860 g ALSA

Article : 69864

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, 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 : 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 108 portions .

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							
2,000	470	16	14	74	65	1	5	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Autres matières grasses, 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	61.92	0	72	Boîte	12		
Palette	247.68	305.8	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170016881
Boîte	0.86	0.931	1	Boîte			3506170016867
Colis	5.16	5.85	6	Boîte		388x183x241	03506170016874
Pièce unitaire	0.86	0	1	Boîte			
Pièce	0.86	0	1	Boîte			