

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Mousse au Chocolat Douceur

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.960 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: chocolat en poudre 62.5% (sucre,cacao), sucre, cacao maigre 7,1%,graisse de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, gélatine de boeuf, émulsifiants(E472a, E471), protéines de LAIT, stabilisants (E401, E464).Traces éventuelles de: OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
gélatine de boeuf	UE / Hors UE
chocolat en poudre (sucre, caco)	Hors UE
graisse de cacao totalement hydrogénée	Union Europ.
lactose	Union Europ.
protéine de lait	Union Europ.
émulsifiants (E 471, E 472a)	Union Europ.
Stabilisants (E 401, E 464)	Union Europ.
cacao maigre	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

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

Mousse chocolat douceur en boîte 960 g ALSA

Article : 91632

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines])

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	170 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	60 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser 1 L de lait froid (0 à 3°C) 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 480 g, 2 sachets par boîte. 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							
1,733	414	15	13	60	57	8.3	11	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

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	69.12	0	72	Boîte	12		
Palette	276.48	333.78	288	Boîte	48	1200x800x1114	3506170017604
Boîte	0.96	1.03	1	Boîte			3506170017581
Colis	5.76	6.43	6	Boîte		388x183x241	3506170017598
Pièce unitaire	0.96	0	1	Boîte			