

# Mousse chocolat douceur en boîte 960 g ALSA

Article : 91632



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 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	Union Europ., Norvège, Royaume-Uni, Suisse
chocolat en poudre (sucre, caco)	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, Rép. centrafr.

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, Oeuf, Soja

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 08:49

N° de version : 15.3

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 chocolat douceur en boîte 960 g ALSA

Article : 91632

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

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

**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	1.031	1	Boîte			3506170017581
Colis	5.76	6.433	6	Boîte		388x183x241	3506170017598
Pièce unitaire	0.96	0	1	Boîte			
Pièce	0.96	0	1	Boîte			