

Code article:	1-42-012998	Page:	1/5
Ident/Release:	F12008/003		
Identification produit:	MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT 1,3kg 100 portions - Rainforest Alliance		



Déclaration

GTIN	3506170016119
Dénomination légale:	Préparation pour Mousse Noire au Chocola
Poids net:	1300 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 650g
Nombre de portions:	100 portions de 80 ml
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum)., Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarque réglementaire:	Fabriqué en France Ingrédients origine UE / non UE
Eco Emballages - Consignes de tri:	Boîte en carton recyclable
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant le: 12 mois

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012998	Page:	2/5
Ident/Release:	F12008/003		
Identification produit:	MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT 1,3kg 100 portions - Rainforest Alliance		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170016119	03506170020154	/	03506170020161
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	4	48	192
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	12	48
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	4
Poids net	<i>Net weight</i>	1300 G	5,2 KG	62,4 KG	249,6 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1464 G	6,089 KG	73,068 KG	317,272 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	39	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24,1	111,4

Liste d'ingrédients

Z41122 / 001

51% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), cacao maigre alcalinisé (cacao maigre en poudre, correcteurs d'acidité (E 501i, E 524, E 527)), sirop de glucose, huiles végétales (palme, palmiste), cacao en poudre, émulsifiants (E 472a, E 471), ingrédient colorant (caramel), épaississants (alginate de sodium, carraghénanes), protéines de **LAIT**, stabilisants (E 516, E 450iii), Traces éventuelles de (**GLUTEN, FRUITS À COQUE, ŒUF**)

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012998	Page:	3/5
Ident/Release:	F12008/003		
Identification produit:	MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT 1,3kg 100 portions - Rainforest Alliance		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation

- 1) Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsaprofessionnel.
- 2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
- 3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.

Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Ingrédients Dosage: 1 sachet de 650g pour 1 litre de lait 1/2 écrémé

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		Par portion (80mL)	
		100G	GDA (%)	100ML	GDA (%)	80ML	GDA (%)
Energie	kJ	1833	22	347	4	277	3
Energie	kcal	438	22	83	4	66	3
Matières grasses	g	19	27	3,4	5	2,7	4
- Acides gras saturés	g	14	70	2,5	13	2,0	10
Glucides	g	54	21	10,0	4	8,0	3
- Sucres	g	37	41	7,3	8	5,8	6
Fibres alimentaires	g	11		1,8		1,4	
Protéines	g	8,0	16	2,1	4	1,7	3
Sel	g	0,53	9	0,12	2	0,09	2

Texte complémentaire profil nutritionnel ** Pour 100 ml de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé.

Texte complémentaire profil nutritionnel ** Produit préparé avec du lait 1/2 écrémé.
Le GEMRCN¹ préconise des portions de mousses de 100 ml à 120 ml. La Mousse Noire au Chocolat alsaprofessionnel permet de préparer 80 portions de 100 ml. Elle contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une fréquence d'apparition dans les menus qui n'est pas limitée.

¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Nombre de portions 100 portions de 80 ml

Nutri-Score Export 1.0 C

Nutri-Score Export 2.0 C

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).

Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Fiche technique

Condifa SAS
 28/30 rue La Fayette
 67023 Strasbourg Cedex 1
 Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012998	Page:	4/5
Ident/Release:	F12008/003		
Identification produit:	MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT 1,3kg 100 portions - Rainforest Alliance		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
- noix de Macadamia ou du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg: ___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012998	Page:	5/5
Ident/Release:	F12008/003		
Identification produit:	MOUSSE NOIRE AU CHOCOLAT 1,3kg 100 portions - Rainforest Alliance		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1 000		
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		200 000		
Salmonelles				dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes				dans 25 g négatif	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du poisson/des fruits de mer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient de l'alcool	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
compatible Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rainforest Alliance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>