

Code article:	<b>1-42-012512</b>	Page:	1/4
Ident/Release:	<b>F9015/002</b>		
Identification produit:	<b>Mousse à la Mangue 760g 100 portions</b>		



### Déclaration

Dénomination légale:	Préparation pour Mousse à la Mangue, aromatisée
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit:	Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Les consommer dans les 24 heures., Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec.
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 380g.
Poids net:	760 g
Taux de TVA applicable:	Taux réduit
Date de péremption:	A consommer de préférence avant fin : voir date indiquée sur le dessus de la boîte 10 mois
Nomenclature douanière:	2106909849

### 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>	3506170018069	03506170018076	/	03506170018083
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	72	288
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>	760 G	4,56 KG	54,72 KG	218,88 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	831 G	5,23 KG	62,76 KG	276,04 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6	38,8	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	17	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	24,1	24	111,4

Code article:	<b>1-42-012512</b>	Page:	2/4
Ident/Release:	<b>F9015/002</b>		
Identification produit:	<b>Mousse à la Mangue 760g 100 portions</b>		

### Liste d'ingrédients

sucres, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, émulsifiants (E472a et E471), amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine, gélatine de porc, amidon de pois, protéines de **LAIT**, mangue en poudre 1.6%, correcteur d'acidité (acide citrique), arôme, stabilisant (E340), curcuma, extrait de paprika.

Traces éventuelles de: **GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.**

### Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Pour un sachet de 380g : 1L d'eau.

1) Verser l'eau froide (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur. Incorporer la préparation dans l'eau.

2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis 5 minutes à vitesse maximale.

3) Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes.

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

Nombre de portions de 80ml par étui : 100

	Unité	Produit préparé**		Produit non préparé		1 portion (= 80ml)	
		100ML	GDA (%)	100G	80ML	GDA (%)	
Energie	kJ	193	2	2026	154	2	
Energie	kcal	46	2	479	36	2	
Matières grasses	g	1,8	3	18	1,4	2	
- Acides gras saturés	g	1,6	8	16	1,2	6	
Glucides	g	6,9	3	73	5,5	2	
- Sucres	g	5,3	6	56	4,2	5	
Fibres alimentaires	g	0,0		<0,5	<0,5		
Protéines	g	0,3	1	4,5	<0,5	< 1	
Sel	g	0,01	0	0,12	0,01	<1	

\*\* Pour 100 ml de produit préparé avec de l'eau

le GEMRCN<sup>1</sup> préconise des portions de mousses de 100 ml à 120 ml.

La Mousse à la Mangue permet de préparer 80 portions de 100 ml. Elle contient moins de 20 g de glucides simples totaux par portions 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.

<sup>1</sup> Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

\* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.

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

Code article:	<b>1-42-012512</b>	Page:	3/4
Ident/Release:	<b>F9015/002</b>		
Identification produit:	<b>Mousse à la Mangue 760g 100 portions</b>		

### Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	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 type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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"/>		

Code article:	<b>1-42-012512</b>	Page:	4/4
Ident/Release:	<b>F9015/002</b>		
Identification produit:	<b>Mousse à la Mangue 760g 100 portions</b>		

### Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
S. aureus	cfu/g		100	
Moisissures	cfu/g		1000	
Levures	cfu/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	cfu/g		100000	
Salmonelles	dans 25 g		0	

### Critères physico-chimiques

#### Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>