

Code article:	1-42-013061	Page:	1/5
Ident/Release:	F12238/003		
Identification produit:	MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR 960g 100 portions - Sans huile de palme - Rainforest		



Déclaration

GTIN	3506170020567
Dénomination légale:	Préparation pour Mousse au Chocolat Douceur
Poids net:	960 g
Unité de conditionnement:	L'étui contient 2 sachets de 480 g.
Nombre de portions:	100 portions
Instructions de conservation du produit:	Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine fermé., Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum)., Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive., Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Fabricant:	Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1, Dr. Oetker Nederland b.v., Antw. nr. 7204. 3800 TE Amerfoort, s.a. Dr. Oetker n.v. De Kleetlaan 7B, bus 1, B-1831 Diegem
Pays d'origine des ingrédients primaires :	Fabriqué en France *Ingrédients origine UE / non UE Sans huile de palme
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
# Nomenclature douanière:	1806909011

Fiche technique

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

Code article:	1-42-013061	Page:	2/5
Ident/Release:	F12238/003		
Identification produit:	MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR 960g 100 portions - Sans huile de palme - Rainforest		

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>	3506170020567	03506170020574	/	03506170020581
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	5	60	240
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>	960 G	4,8 KG	57,6 KG	230,4 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1024 G	5,366 KG	64,392 KG	282,568 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	17	38,9	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	7,15	18,3	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	22	22,7	22,7	105,8

Liste d'ingrédients

Z38345 / 002

59% chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre), sirop de glucose, huile de noix de coco, 7,1% cacao maigre alcalinisé (cacao maigre, correcteurs d'acidité (E 524, E 501i, E 527)), sucre, gélatine bovine, émulsifiant (E 472b), protéines de **LAIT**, Traces éventuelles de (**GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE**)

Fiche technique

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

Code article:	1-42-013061	Page:	3/5
Ident/Release:	F12238/003		
Identification produit:	MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR 960g 100 portions - Sans huile de palme - Rainforest		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Nombre de portions 100 portions

Préparation

Pour 1 sachet de poudre de 480g : 1L de lait 1/2 écrémé

1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsas.

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

480g + 1L de lait demi écrémé

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé**		1 portion (=80ml)	
		100G	GDA (%)	100ML	GDA (%)	80ML	GDA (%)
Energie	kJ	1867	22	272	3	218	3
Energie	kcal	445	22	65	3	52	3
Matières grasses	g	17	24	2,4	3	1,9	3
- Acides gras saturés	g	14	70	1,9	10	1,5	8
Glucides	g	59	23	8,3	3	6,7	3
- Sucres	g	52	58	7,5	8	6,0	7
Fibres alimentaires	g	7,8		0,9		0,7	
Protéines	g	11	22	2,1	4	1,7	3
Sel	g	0,26	4	0,06	1	0,05	1

Texte complémentaire
profil nutritionnel

**pour 100ml de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé.

Texte complémentaire
profil nutritionnel

** pour 100 ml de produit préparé avec du lait 1/2 écrémé.

le GEMRCN¹ préconise des portions de mousses de 100 ml à 120 ml.

La Mousse Chocolat Douceur alsas 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

Nutri-Score Export 1.0

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:	1-42-013061	Page:	4/5
Ident/Release:	F12238/003		
Identification produit:	MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR 960g 100 portions - Sans huile de palme - Rainforest		

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:	1-42-013061	Page:	5/5
Ident/Release:	F12238/003		
Identification produit:	MOUSSE AU CHOCOLAT DOUCEUR 960g 100 portions - Sans huile de palme - Rainforest		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Liste de codes	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100		
S. aureus	UFC/g		100		
Salmonelles			0	dans 25 g négatif	
Listeria monocytogenes			0	dans 25 g négatif	
Moisissures	UFC/g		10 000		
Levures	UFC/g		1 000		
Aérobic nombre total de germes	UFC/g		200 000		
Anaérobic sulfite reducteurs	UFC/g		100		

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient du poisson/des fruits de mer	<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"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 Kashér	<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"/>