



Good Food, Good Life.

Confidencial/ Confidential

Este documento é de propriedade da Nestlé Brasil Ltda. e não pode ser copiado ou xerocado sem autorização.
This document is the property of Nestlé Brasil Ltda. and may not be disclosed to others without authorization

Especificação Técnica do Produto

Product Technical Specification

MOUSSE DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

- Coloque 1 litro de leite integral bem gelado (2°C a 5°C) na batedeira semiprofissional (com movimento planetário), acrescente 500 g de Mousse Suflair® NESTLÉ® e homogeneíze.
- Bata por 2 minutos lentamente. Depois, por 5 minutos, em velocidade de máxima.
- Coloque em taças ou no recipiente desejado.
- Cubra e refrigere (8°C) por, no mínimo, 4 horas antes de servir. Quanto maior o tempo de refrigeração, melhor a aeração do produto.
- Depois de pronto, armazene em local refrigerado (8°C) por, no máximo, 24 horas.

Dica: Caso deseje congelar, substitua 20% do leite por Creme de Leite NESTLÉ®.

MOUSES

- Base para diversas receitas
- Fácil e rápido preparo
- Basta adicionar leite gelado e bater

RENDE 35 TAÇAS DE 80 ml

MISTURA PARA MOUSSE SABOR CHOCOLATE

PESO LÍQ. **500 g**

Sugestão de consumo

DE PROFSSIONAL PARA A PROFSSIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (10% de cada uma das seguintes)		
Quantidade por porção	%VD*	%DV**
Carboidrato	20%	4%
Proteína	10%	2%
Gorduras totais	10%	2%
Gorduras saturadas	5%	1%
Gorduras trans	0%	0%
Fibra alimentar	0%	0%
Sódio	0%	0%

* Valores diários baseados em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Sua dieta pode variar dependendo das suas necessidades energéticas. ** Não são avaliadas.

Para saber mais consulte o Consultor Nestlé

0800 7701176
www.nestleprofissional.com.br

NUTRICIONAL COMPAGNOS
Mistura Refrigerada para Mousse
dos Produtos Nestlé S.A.

413522 01640424

Produtora Nestlé Brasil Ltda. Av. Zefa, 003 - Araras - SP
CNPJ nº 07.430.050/0001-47 - Indústria Nestlé.

Ingridientes: açúcar, cacau em pó, xarope de glicose, amido modificado, óleo vegetal hidrogenado, maltodextrina, proteína láctea, sal, espessante gelatínico e corante amarelo (tartrazina), corante vermelho (E129), corante amarelo (E110), corante amarelo (E102) e adoçante de lactose, emulsão de levedura, estabilizante de proteína de leite e adoçante de lactose. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO.

Modo de Conservação: conservar em abrigado à 8°C, em local limpo, seco e bem arejado. Melhor Conservação após 24 horas de refrigeração. A embalagem contém o produto até o próximo número de 10 dias.

1. PRODUTO / PRODUCT

Título / Title: NESTLÉ Chocolate Mousse 8x500g BR

2. DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Mistura para Mousse Sabor Chocolate Colorida Artificialmente / Preparado para mousse sabor chocolate con colorante artificial / Artificially colored mixture for chocolate mousse.

3. CÓDIGOS PRODUTO / PRODUCT CODES

Código produto / Product code - 413522

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO / PRODUCTION PLANT

Misturador (fabricação) / Fabrима (envase) – Mixer (manufacturing) / Fabrима (filling)
Fábrica de Araras – Brasil / Araras Factory – Brazil

5. ESPECIFICAÇÕES / SPECIFICATIONS

5.1) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	5.1) PHYSICAL PROPERTIES
Aparência: a) Pó homogêneo. b) Aerada (após preparo).	Appearance: a) Homogeneous powder. b) Aerated (after preparation).
5.2) CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	5.2) SENSORY PROPERTIES
Sabor e Aroma: Característico Chocolate Cor: Marrom Textura: Pó fino sem grumos. Aerada e consistente após preparo.	Flavor and Aroma: Characteristic, Chocolate Color: Brown Texture: Fine powder without lumps. Aerated and consistent after preparation.
5.3) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	5.3) PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES
Umidade: < 3,00% Residual O2: < 5,0% Peso específico (linha): 0,708 – 0,832 g/ml	Moisture: < 3,00% Remaining O2: < 5,0% Specific Gravity (line): 0,708 – 0,832 g/ml

5.4) NORMAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS					
Análises / Tests	1ª análise / 1st test	Repetição / Repetition			
No. Germes (UFC/g) <i>Aerobic Plate Count</i>	Máx. 5.000	5	2	5.000	50.000
Enterobacteriaceae Totais <i>total Enterobacteriaceae Count</i>	Ausente em 2 x 0,1g Absent in 2 x 0,1g	5	2	10 NMP	100 NMP
S. aureus (UFC/g) <i>S. aureus</i>	---	5	0	100	---
Salmonela <i>Salmonella</i>	---	Conforme/According to CP-12.714			
Coliformes Fecais (NMP/g)	---	5	2	5,0	50

6. ROTULAGEM / LABELLING

6.1 LISTA DE INGREDIENTES / INGREDIENT LIST

Açúcar, cacau em pó, xarope de glicose, amido modificado, óleo vegetal hidrogenado, maltodextrina, proteína láctea, sal, espessantes gelatina e carragena, emulsificante ésteres de mono e diglicerídios de ácidos graxos com ácido acético, corante caramelo IV, aromatizantes, antiúmectante dióxido de silício e antioxidante lecitina, mistura de tocoferóis, palmitato de ascorbila e ésteres mono e diglicerídios de ácidos graxos com ácido cítrico. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO.

Sugar, cocoa powder, glucose syrup, modified starch, hydrogenated vegetable oil, maltodextrin, milk protein, salt, gelatin and carrageenan thickeners, emulsifier mono esters and diglycerides of fatty acids with acetic acid, IV caramel coloring, flavoring, antiwetting agent lecithin and antioxidant silicon dioxide, mixture of tocopherols, ascorbyl palmitate and mono esters and diglycerides of fatty acids with citric acid. CONTAINS GLUTEN. ALLERGY: CONTAIN MILK AND SOY DERIVATIVES. MAY CONTAIN WHEAT.

6.2 CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS AO CONSUMIDOR / SPECIAL CONSIDERATIONS TO THE CONSUMER

Rende 35 taças (40g cada). / It gives 35 cups (40g each)

6.3 TABELA NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS

Nutritional Facts – Portion 39g*** (3 1/2 table spoons) Tabela Nutricional – Porção 39g (3 ½ colher de sopa)	Quant. por porção / Amount per serving	% VD (**)/ % DV (**)
Valor Calórico / Calories	158 Kcal = 664 KJ	8 %
Carboidratos / Carbohydrate	29 g	10 %
Proteínas / Protein	3,3 g	3 %
Gorduras Totais / Total Fat	3,2 g	6 %
Gorduras Saturadas / Saturated Fat	2,6 g	12 %
Gorduras Trans / Trans Fat	Não contém	**
Fibra Alimentar / Fiber	2,0 g	8 %
Sódio / Sodium	77,0 mg	3 %

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400 KJ / % daily reference values based on 2,000Kcal diet or 8,400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas / The values can be lower or higher depending on their energetics needs.

** VD não estabelecido / Value not established.

*** Quantidade suficiente para o preparo de 120g / Quantity enough to prepare 120g of finish product.

6.4 CONTEÚDO LÍQUIDO / NET CONTENT

500 gramas / 500 grams

6.5 VALIDADE / VALIDITY

09 meses / 09 months

7. ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO / STORAGE AND SHIPPING

7.1 TEMPERATURA E UMIDADE / TEMPERATURE AND HUMIDITY

Temperatura ambiente e armazenar em local fresco e seco / Room temperature and storage in a fresh and dry place.

7.2 CUIDADOS ESPECIAIS / SPECIAL REQUIREMENTS

Não aplicável / Not applicable.

7.3 ESQUEMA DE PALETIZAÇÃO / PALETIZATION SCHEME

Caixas Camada / Case Layer = 15 uni

Camadas Palete / Layers Load = 05 uni

Total Caixas / Case Load = 75 uni

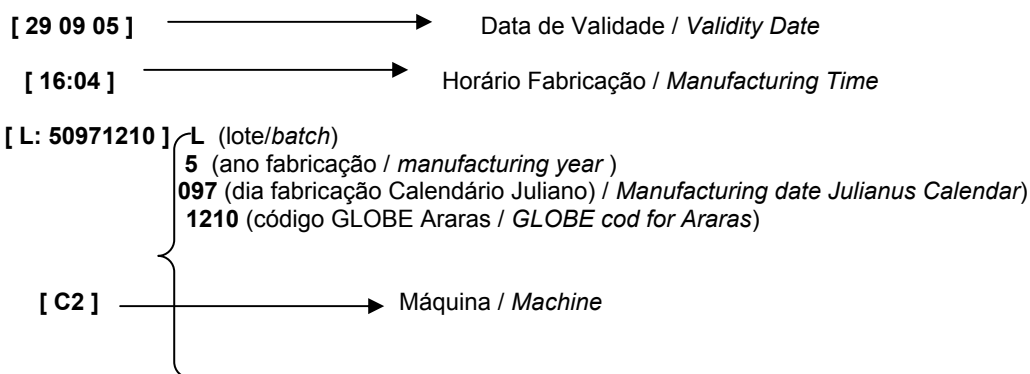
8. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS / SPECIAL CHARACTERISTICS

Não aplicável / *Not applicable.*

8.1 LOTES / BATCHS:

Display
29 09 05 16:04
L : 50971210 C2

Caixa Expedição / *Shipping Case*
Val : 29 09 05
L : 50971210 C2

Legenda / Legend:**9. MERCADOS / MARKETS**

Brazil, Bolivia, Paraguai

10. REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / AGRICULTURE DEPARTMENT

Não aplicável / *Not applicable*

Effective
Controlled Print