

## Prodia mousse vanille 760g zoetstof

 ref. **6844**

### Productbeschrijving

Prodia vanille mousse is een dessertpoeder voor koude bereiding, gezoet met aspartaam.

### Kenmerken

Met zoetstof  
Zonder fructose

### Ingrediënten

Maltodextrine (maïs), geheel gehard plantaardig vet (palm), weipoeder (MELK), gelatine, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur, MELKpoeder, gemodificeerd aardappelzetmeel, MELKwiitten, kleurstoffen: curcumine, annatto norbixine, verdikkingsmiddelen: xanthaangom, carrageen, stabilisatoren: natriumfosfaten, kaliumfosfaten, difosfaten, zoetstof: aspartaam\*, vanillearoma.

\* Bevat een bron van fenylalanine.

Kan sporen van tarwe, eieren, soja en hazelnoten bevatten.

Land van oorsprong: Frankrijk

### Microbiologische criteria

Totaal kiemgetal: < 70 000/g

Totaal coliformen: < 100/g

E Coli: <10/g

Gisten en schimmels: <100/g

Salmonella: Afwezig in 25g

### Fysico-chemische kenmerken

Vocht : 6%

### Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid bij levering: 30 dagen

Maximale houdbaarheid bij levering: 365 dagen

### Bewaarcondities

Eénmaal geopend, verpakking goed sluiten. Aanbevolen koel en droog te bewaren. Binnen 2 maanden gebruiken.

Na bereiding maximum 48 uur in de koelkast bewaren.

### Dosering

380g poeder / liter melk

### Bereidingswijze

Doe de melk in een kom. Voeg de poeder toe en klop het mengsel op gedurende 1 minuut op een lage snelheid, daarna 3 tot 4 minuten op een hoge snelheid. Verdeel in porties en plaats ze gedurende minimum 3 uur in de frigo.

### Datum laatste wijziging

04/03/2026

*Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.*



|                    |       |
|--------------------|-------|
| Bruto kg/st        | 0,88  |
| Netto kg/st        | 0.76  |
| L st (mm)          | 125.0 |
| B st (mm)          | 125.0 |
| H st (mm)          | 185.0 |
| # /sec.verp.       | 6.0   |
| Bruto kg/sec.verp. | 5.45  |
| Netto kg/sec.verp. | 4.56  |
| L sec.verp. (mm)   | 380.0 |
| B sec.verp. (mm)   | 260.0 |
| H sec.verp. (mm)   | 200.0 |
| # prim.verp/laag   | 54    |
| # prim.verp/pallet | 486   |
| lagen/pallet       | 9     |

EAN verkoopseenheid

## Prodia mousse vanille 760g zoetstof

### Nutritionele analyse

|                         | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ              | 1949   |    |     |
| Energie kcal            | 464    |    |     |
| Vetten (g)              | 17     |    |     |
| Verzadigde vetzuren (g) | 15     |    |     |
| Koolhydraten (g)        | 68     |    |     |
| Suikers (g)             | 20     |    |     |
| Vezels (g)              | 0,4    |    |     |
| Eiwitten (g)            | 10     |    |     |
| Zout (g)                | 0,14   |    |     |

## Prodia mousse vanille 760g zoetstof

### Allergenen

|                                                                | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|----------------------------------------------------------------|----------|---------|--------|----------|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden                          |          |         | x      |          |
| Tarwe                                                          |          |         | x      |          |
| Rogge                                                          |          | x       |        |          |
| Gerst                                                          |          | x       |        |          |
| Haver                                                          |          | x       |        |          |
| Spelt                                                          |          | x       |        |          |
| Schaaldieren en afgeleiden                                     |          | x       |        |          |
| Eieren en afgeleiden                                           |          |         | x      |          |
| Vis en afgeleiden                                              |          | x       |        |          |
| Aardnoten en afgeleiden (Pinda)                                |          | x       |        |          |
| Soja en afgeleiden                                             |          |         | x      |          |
| Melk en afgeleiden (incl lactose)                              | x        |         |        |          |
| Schaalvruchten                                                 |          |         | x      |          |
| Amandelen                                                      |          | x       |        |          |
| Hazelnoten                                                     |          |         | x      |          |
| Walnoten                                                       |          | x       |        |          |
| Cashewnoten                                                    |          | x       |        |          |
| Pecannoten                                                     |          | x       |        |          |
| Paranoten                                                      |          | x       |        |          |
| Pistachenoten                                                  |          | x       |        |          |
| Macadamianoten                                                 |          | x       |        |          |
| Selderij en afgeleiden                                         |          | x       |        |          |
| Mosterd en afgeleiden                                          |          | x       |        |          |
| Sesamzaad en afgeleiden                                        |          | x       |        |          |
| Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg of 10mg |          | x       |        |          |
| Lupine en afgeleiden                                           |          | x       |        |          |
| Weekdieren en afgeleiden                                       |          | x       |        |          |

GGO vrij