

	Code produit : 4596	FICHE TECHNIQUE	Créé le : 20.01.2014 (RG) Révisée le : 24.07.15 (3) (LS) Page 1 / 1
	Réf info : 7533117 Code vrac : 7533102 indice 5 Réf. R&D : 345E1304	Préparation déshydratée pour BLANC MANGER SAMBA AU LAIT DE COCO (1,3 kg)	

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement UE 1169/2011)

Sucre, gélatine de bœuf, poudre de lait de noix de coco (maltodextrine de tapioca, protéines de lait) (7,8%) (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, noix de coco, arômes.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Une boîte 1,3kg pour 9 litres de lait UHT + 1 litre de crème UHT à 30% de matière grasse.

Dosage indicatif : 130 g pour 900ml de lait + 100 ml de crème UHT à 30% de matières grasses.

Rendement : 110 portions (de 103g environ).

Diluer le contenu de la boîte dans 1 litre de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait avec la crème, verser la dilution dans le mélange crème + lait bouillant. Reporter à douce ébullition 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Verser en ramequins et mettre au froid 3 heures avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 11,8g de préparation + 82 ml de lait + 9,1ml de crème 30% de matière grasse (environ 103g)
Energie (kJ):	1746	492
Energie (kcal):	413	117
Matières grasses en g :	5,3	4,9
Dont acides gras saturés en g:	5,1	3,4
Glucides en g	80	14
Dont sucres en g:	74	13
Protéines en g :	11	4,2
Sel *(Na x 2,5) en g :	0,08	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

*La teneur en sel est exclusivement due à la teneur en sodium présent naturellement.

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés \geq 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimums

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonelles		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,3 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.