

	<b>Code produit : 1551</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7551316</b> Code vrac : 7551302 indice 3 Réf. R&D : 105B305	<b>Préparation déshydratée pour  FLAN COCO  Édulcoré au DIETASUC®  Avec sucre et édulcorant  (750g)</b>	Créée le : 10.04.01 Révisée le : 30/11/2022 (12) Par MCO Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un flan coco aromatisé édulcoré.

### LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), noix de coco (29%), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, crème en poudre (**lait**), DIETASUC® (fructose, inuline de chicorée, édulcorant : acésulfame de potassium), œuf entier en poudre (**œuf**), arômes, colorants : riboflavine et norbixine de rocou.

### MODE DE PREPARATION

**Dosage** : 250 g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 3 litres de lait.**

**Rendement** : 40 portions.

Mélanger votre appareil avec le lait en commençant par un mélange épais et en le détendant doucement. Verser dans un plat beurré et fariné, laisser reposer 3 minutes pour faciliter la remontée de la noix de coco. Cuire au four 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir, servir en, coupelles au trancher.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 75mL de lait environ (poids d'une portion environ 94g)
Energie (kJ):	2011	537
Energie (kcal):	481	128
Matières grasses en g :	24	5,8
Dont acides gras saturés en g:	19	4,4
Glucides en g :	53	14
Dont sucres en g:	8,9	5,2
Fibres en g :	7,7	1,5
Protéines en g	9,4	4,2
Sel* (Na x 2,5) en g	0,15	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 présence naturelle de sodium.

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /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 ET ETIQUETAGE

Boîte de 750g.

**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.