

	<b>Code produit : 1571</b> <b>Réf info : 7401217</b> Code vrac : 7401202 indice 4 Réf. R&D : 174E1204	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MULTI-CEREALES PETIT DEJEUNER</b> <b>VANILLE</b>	Créée le : 01.09.11 Révisée le : 16.01.2024 (12) Par VBU Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour multi-céréales petit déjeuner

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

Farine de 6 céréales 63,78% (blé, riz, avoine, maïs, orge, seigle et orge malté toasté) (**gluten**), sucre, extrait de vanille (0,6%), épaississant : gomme xanthane.

### MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : Pour préparer une portion : 40 à 50 g de préparation + 250 ml de lait.

**Soit 160 à 200 g par litre de lait.**

**Soit une boîte de 900 g pour 4,5 à 5,5 litres de lait.**

Dans du lait froid ou chaud, verser la quantité de poudre nécessaire tout en remuant.

Laisser épaissir quelques instants.

Le plus produit : Texture fluide sans grumeaux – Préparation facile et rapide avec du lait chaud ou froid

Le point nutritionnel :

**Une portion de 300 g préparée avec 50 g de Multicéréales petit déjeuner + 250 ml de lait ½ écrémé apporte 12 g de protéines/ portion soit 24 % des AQR** (Apports Quotidiens Recommandés, pour un apport de référence pour un adulte-type (8 400kJ/2000kcal))

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 g de produit fini préparé avec environ 17g + 83 ml de lait ½ écrémé UHT	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50g + 250ml de lait ½ écrémé UHT (300g)
Energie (kJ):	1626	431	1310
Energie (kcal):	383	102	310
Matières grasses en g	1,2	1,5	4,6
Dont acides gras saturés en g:	0,1	0,9	2,7
Glucides en g	85	18	55
Dont sucres en g:	36	10	30
Fibres en g :	3.1	0.5	1.6
Protéines en g :	6,6	3,8	11
Sel* (Na x 2,5) en g	0,03	0,08	0,25

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des fourni

\*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
Sulfito-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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 grammes.

**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.