

	Code produit : 1593	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7730215 Code vrac : 7730202 indice 5 Réf. R&D : 278S17023	<i>Préparation déshydratée pour ENTREMETS saveur PRALINE <i>Spécial liaison froide</i> Riche en protéines</i>	Créée le : 01.02.2005 Révisée le : 23.10.17 (6) Par ED Page 1 / 1

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

Sucre, protéines de lait (**lait**), blanc œuf en poudre (**œuf**), gélifiants : alginate de sodium – sulfate de calcium - stabilisant : pyrophosphate tétrasodique, crème en poudre (**lait**), cacao, arôme, épaississant : gomme xanthane.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 200 g pour 1 litre de lait froid.

Rendement : 12 portions.

Verser le lait petit à petit sur la préparation tout en mélangeant au fouet jusqu'à homogénéisation du mélange. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Verser en ramequin. Mettre au froid pendant 2h minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 100 g de produit reconstitué avec 83 mL de lait ½ écrémé
Energie (kJ):	1566	420
Energie (kcal):	369	99
Matières grasses en g	1,9	1,6
Acides gras saturés en g	1,2	1,0
Glucides en g	55	13
Sucres en g	54	13
Protéines en g	32	8,1
Sel (Na x 2,5) en g	2,5	0,5

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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

Carton de 10 sachets de 200 g.

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.