

	Code produit : 1609	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7570417 Code vrac : 7570402 indice 7 Réf. R&D : 351E402	Préparation déshydratée pour GATEAU DE SEMOULE PARFUM VANILLE	Créée le : 09.06.93 Révisée le : 16.10.15 (10) Par LS Page 1 / 1

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

Sucre, semoule de blé dur (30%) (**gluten**), épaississant : amidon modifié de maïs E1422, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), sel, arômes, colorants : E100-E160a-E160c.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 200g pour un litre de lait. **Soit une boîte pour 7 litres de lait UHT froid.**

Rendement : 70 portions.

Diluer le contenu de la boîte avec ½ litre de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait. Verser le mélange dans le lait bouillant. Reporter à ébullition et laisser cuire 5 minutes, tout en remuant. Mettre en ramequins et les placer au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100mL de lait (poids d'une portion environ 120g)
Energie (kJ):	1588	505
Energie (kcal):	374	119
Matières grasses en g	<0,5	1,6
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	0,9
Glucides en g	88	22
Dont sucres en g:	58	16
Protéines en g	3,8	4,1
Sel (Na x 2,5) en g	0,50	0,20

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

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

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

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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,4 kilogramme.

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.