

	Code produit : 1661 Réf info : 7560217 Code vrac : 7560202 indice 6 Réf. R&D : 125E0908	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour BAVAROIS CHOCOLAT	Créée le : 25.11.94 Révisée le : 09.01.2020 (9) Par MRL Page 1 / 2

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un bavaois chocolat.

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

Sucre, chocolat en poudre (25%) (sucre, cacao), huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait) (**lait**), protéines de lait (**lait**), gélatine de bœuf, cacao maigre, colorant : caramel E150c, épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, arômes.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 450g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 2 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (8 à 20°C).**

Rendement : 64 portions - 4 moules de 32cm

Diluer le contenu de la boîte dans 2 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré. Délayer doucement et battre à grande vitesse 5 minutes.

Suggestions : Remplacer une partie du lait par de la crème, ajouter des fruits, de la confiture pour le personnaliser.

Exemple de préparation : 1 couche de génoise imbibée, 1 couche de Bavarois, 1 nappage de votre choix, 1 décor à la crème décor, et au réfrigérateur. C'est Prêt !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 31,3mL de lait (poids d'une portion environ 45,3g)
Energie (kJ):	1881	323
Energie (kcal):	448	77
Matières grasses en g	15	2,6
Dont acides gras saturés en g:	13	2,1
Glucides en g	61	10
Dont sucres en g:	52	8,7
Protéines en g	15	3,1
Sel* (Na x 2,5) en g	0,25	0,05

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

*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 :	Desserts < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés ***

***Fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 grammes.

	Code produit : 1661	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7560217 Code vrac : 7560202 indice 6 Réf. R&D : 125E0908	<i>Préparation déshydratée pour</i> BAVAROIS CHOCOLAT	Créée le : 25.11.94 Révisée le : 09.01.2020 (9) Par MRL Page 2 / 2

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.