

	Code produit : 21053	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : COR21053 Code vrac : G0230301 Indice 3 Réf. R&D : 219E12032	Préparation déshydratée pour CREME PATISSIERE A FROID	Créée le : 15.09.2015 Révisée le : 07.03.19 (3) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, perméat de lactosérum (**lait**), poudre de lait entier (**lait**), lactose et protéine de lait (**lait**), gélifiants : E401 - E450, émulsifiants : E472b – E472a (sirop de glucose de blé, de maïs ou de pomme de terre, poudre de lait écrémé) (**lait**), arômes, colorant : betacarotène.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 400 g de préparation pour 1 litre d'eau.

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter petit à petit la préparation pour crème pâtissière.

Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. (Résultat optimal après 5 minutes de battage). Réserver au frais jusqu'à utilisation.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : poudre de couleur blanche à jaune.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué
Energie (kJ)	1671	475
Energie (kcal)	394	112
Matières grasses en g	1,9	0,5
Dont acide gras saturés en g	1,5	0,4
Glucides en g	91	26
Dont sucres en g	71	20
Protéines en g	2,9	0,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,43	0,13

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
Salmonelle spp.		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5kg.

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.