	Code produit : 2105 Réf i info : 7520217 Code vrac : 7520202 indice 6 Réf. R&D : 180E401	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CREME PATISSIERE <i>Spéciale liaison froide</i> <i>(1kg)</i>	Créée le : 10.02.2003 Révisée le : 03.01.2020 (12) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème pâtissière.

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

Sucre, dextrose de blé, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), lait écrémé en poudre (**lait**), arômes, gélifiants : alginate de sodium - sulfate de calcium – carraghénanes (dextrose de maïs), stabilisant : diphosphate de sodium, huile de colza, colorants : E100 – E160a.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Une boîte pour 3 litres de lait.**

Soit 333g pour 1 litre de lait.

Mise en oeuvre : Délayer la préparation avec le lait froid, mélanger au batteur ou au fouet à la main pendant 3 à 4 minutes. Laisser reposer au frais et bien lisser au fouet avant utilisation.

Suggestions : Vous pouvez réaliser la crème pâtissière à froid avec moitié eau et moitié lait. Toutes les aromatisations de votre choix sont possibles.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué
Energie (kJ)	1619	550
Energie (kcal)	381	130
Matières grasses en g	0,9	1,4
Dont acides gras saturés en g	0,2	0,7
Glucides en g	86	25
Dont sucres en g	64	19
Protéines en g	7,2	4,3
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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg.

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

	Code produit : 2105	FICHE TECHNIQUE	
	Réf i info : 7520217 Code vrac : 7520202 indice 6 Réf. R&D : 180E401	<i>Préparation déshydratée pour</i> CREME PATISSIERE <i>Spéciale liaison froide</i> <i>(1kg)</i>	Créée le : 10.02.2003 Révisée le : 03.01.2020 (12) Par MRL Page 2 / 1

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.