

	Code produit : 4529	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7470117 Code vrac : 7470102 indice 7 Réf. R&D : 096E1603	Préparation déshydratée pour CREME BRULEE (1,2 kg)	Créée le : 03.03.98 Révisée le : 24/02/2022 (15) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour crème brûlée aromatisée.

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

Sucre, crème en poudre (**lait**) (20%), épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), œuf entier en poudre (**œuf**), arômes (**œuf**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), colorants : E100 – E160a – E160c.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 200g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 6 litres de lait UHT.**

Rendement : 60 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 1 litre de lait froid. Porter à ébullition le reste de lait. Verser le mélange dans le lait bouillant. Reporter à douce ébullition tout en remuant. Verser en ramequins et mettre au froid. Avant de servir, sucrer et brûler ou utiliser le Magic'sucre.

Suggestion : Possibilité de faire les crèmes au lait entier ou d'ajouter un peu de crème fraîche pour obtenir encore plus d'onctuosité.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 20g de préparation + 100 ml de lait (environ 120g)
Energie (kJ):	1850	556
Energie (kcal):	439	132
Matières grasses en g :	11	3,7
Dont acides gras saturés en g:	6,1	2,1
Glucides en g	78	20
Dont sucres en g:	69	18
Protéines en g :	6,7	4,6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,23	0,15

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 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 1,2 kilogrammes.

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.