

	Code produit : 4533	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7650618 Code vrac : 7650602 Indice : 8 Réf. R&D : 195E1202	Préparation déshydratée pour CREME GOURMANDE CARAMEL D'ISIGNY AU BEURRE SALE ET SEL DE GUERANDE (1,2 kg)	Créée le : 12.02.2009 Révisée le : 01.08.2024 (19) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème gourmande caramel aromatisée.

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

Sucre, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, sel, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza) (**lait**) (2 %), huile de colza, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), colorants : E160b(ii) - E150c, arômes.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Une boîte de 1,2kg pour 4 litres de lait UHT + 4 litres de crème UHT à 35% de matières grasses ou adaptez vos proportions jusqu'à 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème.

Dosage indicatif : 150 g pour 500ml de lait + 500 ml de crème ou adaptez vos proportions jusqu'à 650 ml de lait + 350 ml de crème UHT à 35% de matières grasses.

Rendement : 80 portions (de 115g environ).

Mode opératoire 1 :	Mode opératoire 2 :
- Porter à ébullition le mélange lait+crème. - Hors du feu, ajouter la préparation et mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution. - Répartir la crème dans des coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir	- Porter à ébullition le mélange lait+crème. -Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant. - Répartir la crème dans des coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15g de préparation + 50 ml de lait + 50ml de crème 35% MG (environ 115g)
Energie (kJ) :	1651	932
Energie (kcal) :	389	224
Matières grasses en g :	1,2	16
Dont acides gras saturés en g :	0,2	11
Glucides en g :	94	17
Dont sucres en g :	83	16
Fibres en g :	0,8	<0,5
Protéines en g :	<0,5	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	2,0	0,4

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 :	Dessert >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,2 kg.

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.