

	Code produit : 4534	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7650718 Code vrac : 7650702 indice 10 Réf. R&D : 341E0805	Préparation déshydratée pour CREME GOURMANDE CHOCOLAT NOISETTE (1,2 kg)	Créée le : 12.02.2009 Révisée le : 02.03.2023 (18) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème gourmande chocolat-noisette aromatisée.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (53,1%), sucre, épaississants : amidon modifié de maïs (E1442) – gomme xanthane, cacao maigre en poudre, huile de tournesol, gélifiant : carraghénanes (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arômes, noisette (0,1%) (**fruit à coques**).

MODE D'UTILISATION

Dosage : une boîte 1,2kg pour 4 litres de lait UHT + 4 litres de crème liquide UHT à 35% de matières grasses ou adapter vos proportions jusqu'à 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème liquide.

Dosage indicatif : 150 g pour 500ml de lait + 500ml de crème liquide ou adapter vos proportions jusqu'à 650 ml de lait + 350 ml de crème liquide 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 les 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 les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15 g de préparation + 50 ml de lait et 50 ml de crème 35 % MG (poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ) :	1639	1031
Energie (kcal) :	389	248
Matières grasses en g :	7,0	19
Dont acides gras saturés en g :	2,9	12
Glucides en g :	72	15
Dont sucres en g :	60	12
Fibres en g :	8,3	1,2
Protéines en g :	4,9	3,4
Sel* (Na x2,5) en g :	0,15	0,13

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

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 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 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.