

	<b>Code produit : 4541</b> <b>Réf info : 7660118</b> Code vrac : 7660102 indice 5 Réf. R&D : 054A905	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>CREME CATALANE CHOCOLAT</b> (1,2 kg)	Créée le : 31.01.97 Révisée le : 29.02.16 (11) Par LS Page 1 / 1

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

Chocolat en poudre (39%)(sucre, cacao), sucre, épaississant : amidon modifié de maïs E1422, crème en poudre (**lait**), œuf entier en poudre (4%)(**œuf**), colorant : caramel E150c, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs et de blé), arôme, huile de colza, stabilisant : E450.

**MODE D'UTILISATION**

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

*Rendement* : 70 portions.

Possibilité de doser à 150g pour 1 litre de lait.

Délayer la préparation dans un peu de lait froid. Verser cette prédilution dans le reste de lait bouillant. Porter à douce ébullition en remuant. Verser en ramequins et mettre au froid avant de servir.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 17,1g de préparation + 85,7 ml de lait. (environ 103g)
Energie (kJ):	1737	470
Energie (kcal):	412	111
Matières grasses en g :	9,4	2,9
Dont acides gras saturés en g:	5,1	1,6
Glucides en g	73	17
Dont sucres en g:	53	13
Protéines en g :	6,5	3,9
Sel (Na x 2,5) en g :	0,28	0,15

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

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

**POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :**

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	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		absence /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 kilogramme.

**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 oeuvre 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.