

	<b>Code produit : 4543</b> <b>Réf info : 7470217</b> Code vrac : 7470202 indice 6 Réf. R&D : 301A804	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>Préparation déshydratée pour</b> <b>CREME POMELINE</b> <b>(1,2kg)</b>	Créée le : 15.07.98 Révisée le : 09.02.16 (10) Par LS Page 1 / 1

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

Sucre, pomme (conservateur : E220) (22%) (**sulfites\***), crème en poudre (**lait**), lactose (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – E415, miel (maltodextrine de maïs et de pomme de terre), œuf entier en poudre (**œuf**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arômes (**œuf, sulfites\***), colorants : E100 - E150c –E160a – E160b – E160c, stabilisant : E450.

\*Taux de sulfites : 22,1ppm max

**MODE D'UTILISATION**

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

Possibilité de doser à 150g pour 1 litre. Soit une boîte pour 8 litres de lait.

Rendement : 70 portions

Diluer le contenu de la boîte dans un peu de lait froid, chauffer le reste du lait. Verser la prédilution dans le lait chaud et porter l'ensemble à douce ébullition en remuant. Verser en ramequins et mettre au froid avant de servir.

Suggestions : saupoudrer de magic'sucre.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 17g de préparation + 86 ml de lait (environ 103g)
Energie (kJ):	1788	465
Energie (kcal):	423	110
Matières grasses en g :	6,9	2,5
Dont acides gras saturés en g:	3,8	1,4
Glucides en g	84	18
Dont sucres en g:	72	16
Protéines en g :	4,5	3,6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,53	0,18

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

<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
Anaérobie 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 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.