

	Code produit : 4553	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7410219 Code vrac: 7410202 indice 4 Réf. R&D : 152S1702	Préparation déshydratée pour PUDDING SEMOULE Mélange à froid suivi d'une cuisson au four (4320g)	Créée le : 30.01.02 Révisée le : 27.07.17 (12) (ED) Page 1 / 1

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

Sucre, semoule de blé (35,3%) (**gluten**), épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414 - gomme xanthane, œuf entier en poudre (**œuf**), huile de tournesol (lactose et protéines de lait) (**lait**), arômes (**œuf**).

MODE DE PREPARATION

Dosage : 360 g/l, donc **1 sachet de 4320 g + 12 litres de lait = 4 gastros**, soit 144 parts.

Soit 1080 g de préparation + 3 litres de lait = 1 gastro, soit 36 parts.

Rendement : 144 parts.

Verser la préparation sur le volume de lait froid puis mélanger au fouet 4 à 5 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, laisser reposer 4 à 5 minutes puis mettre en gastro beurré ou caramélisé et cuire à 160°C, 30 à 35 minutes à four sec.

Suggestions : Servir bien frais avec une compote, un coulis, une confiture ou de la crème anglaise.

Vous pouvez ajouter des raisins secs, des zestes d'orange ou citron, des fruits confits, etc.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 83,3 mL de lait (poids d'une portion environ 113,3 g)
Energie (kJ):	1681	662
Energie (kcal):	397	157
Matières grasses en g	4.7	2.7
Dont acides gras saturés en g:	1.0	1.0
Glucides en g	81	28
Dont sucres en g:	48	18
Protéines en g	7.5	5.0
Sel (Na x 2,5) en g	0.18	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 :	Desserts <15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre**

**Tenir compte des fréquences de service recommandé pour les autres desserts pour 20 repas consécutifs : Dessert laitiers : 6 sur 20 minimum – Desserts de fruits crus : 8 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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 sachets de 4320 g.

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