

	Code produit : 4559	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CREME CATALANE CHOCOLAT à froid <i>(1,4 kg)</i>	Créée le : 12.02.2007 Révisée le : 13.05.2022 (8) Par NSC Page 1 / 1
	Réf info : 7660218 Code vrac : 7660202 indice 7 Réf. R&D : 257E604		

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème catalane chocolat.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (46,8%), sucre, épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414 – gomme xanthane, colorant : caramel E150c, gélifiants : alginate de sodium – sulfate de calcium (saccharose) – carraghénane (dextrose de maïs), cacao maigre, arôme, crème en poudre (**lait**), huile de colza.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 140 g pour 750ml de lait + 250ml de crème UHT à 35% de matières grasses.

Soit une boîte pour 7,5 litres de lait UHT + 2,5 litres de crème UHT à 35% de matières grasses.

Rendement : 100 portions

A préparer de préférence au mixer : verser la préparation sur le mélange lait + crème, puis mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Garder le mixer au fond du récipient pour éviter de faire de la mousse. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

Ou bien, délayer au fouet la préparation avec 1/3 du volume de lait. Travailler quelques instants pour lisser, puis incorporer progressivement le reste du lait+crème. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 75mL de lait + 25ml de crème à 35% de matière grasse (poids d'une portion environ 114g)
Energie (kJ):	1599	682
Energie (kcal):	379	163
Matières grasses en g	5.3	9.6
Dont acides gras saturés en g:	2.7	6.5
Glucides en g :	75	15
Dont sucres en g:	56	12
Fibres en g :	7.7	1.1
Protéines en g :	3.9	3.6
Sel (Na x 2,5) en g :	1.4	0.28

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 en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts 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		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 1,4 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.