

	Code produit : 45722	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7481018 Code vrac : 7481002 indice 6 Réf. R&D : 245E409	Préparation déshydratée pour MILK'DRINK Parfum VANILLE (1,47kg)	Créée le : 12.12.2006 Révisée le : 17.07.18 (7) Par RG Page 1 / 1

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

Sucre, épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414 - gomme xanthane, maltodextrine de pomme de terre, crème en poudre (**lait**), gélifiant : alginat de sodium, arômes, extrait de vanille (0,7%), colorants : riboflavine – annato.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Une boîte de 1470g pour 13,5 litres de lait** = 100 portions de 150ml de Milk'drink.

Dosage indicatif : 110g pour 1 litre de lait.

A préparer au mixer : verser la préparation sur le lait et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et onctueux. Verser 150ml de Milk'drink dans chaque gobelet, réserver au froid, c'est prêt. Servir bien glacé.

Suggestions : Vous pouvez ajouter du yaourt, de la crème, des glaçons au dernier moment....

Pour gagner du temps sur le refroidissement, vous pouvez travailler directement avec le lait glacé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 150 mL de produit fini (remis en œuvre avec 135ml de lait environ)
Energie (kJ):	1660	501
Energie (kcal):	391	119
Matières grasses en g :	0,9	2,2
Dont acides gras saturés en g:	0,5	1,3
Glucides en g	94	20
Dont sucres en g:	70	17
Protéines en g :	0,5	4,5
Sel (Na x 2,5) en g :	0,38	0,20

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 :	Produits laitiers ou desserts lactés \geq 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 1470g.

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.