

	Code produit : 4587	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7552019 Code produit : 7552002 indice 4 Réf. R&D : 028A201	Préparation déshydratée pour FLAN PATISSIER Mélange à froid suivi d'une cuisson au four	Créée le : 30.01.02 Révisée le : 12/11/2020 (14) Par AZA Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un flan pâtissier aromatisé.

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

Sucre, épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – gomme xanthane, féculé de pomme de terre, amidon de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), arômes (**œuf**), colorants : riboflavine – norbixine de rocou.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 330 g/l, donc **1 boîte de 1320 g + 4 litres de lait**

Rendement : 48 portions

Délayer la préparation avec ¼ du volume de lait. Homogénéiser, puis détendre progressivement avec le reste du lait. Mettre en gastro beurré et cuire à 180°C, 25 à 30 minutes à four sec.

Suggestions : Vous pouvez réaliser votre flan sur fond de pâte.

Ajouter des raisins ou autres fruits, etc.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83mL de lait (poids d'une portion environ 110g)
Energie (kJ) :	1649	613
Energie (kcal) :	389	145
Matières grasses en g :	1,7	1,7
Dont acides gras saturés en g :	0,5	0,9
Glucides en g :	91	29
Dont sucres en g :	57	20
Protéines en g :	2,1	3,3
Sel (Na x 2,5) en g :	0,10	0,13

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 ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides
Recommandation de consommation :	4 repas sur 20 maximum

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 1,32kg.

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.