

	Code produit : 4588 Réf info : 7420319 Code vrac: 7420302 indice 3 Réf. R&D: 184S1701	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> APPAREIL POUR GRATIN DE FRUITS	Créée le : 01.02.2005 Révisée le : 10/07/2023 (10) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour réaliser un appareil pour gratin de fruits.

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

Sucre, jaune d'œuf en poudre (**œuf**), épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), sirop de glucose de blé ou de maïs, huile de coco raffinée, émulsifiant : E472b, gélifiants : E460 - E450 - E516 - E401 - E404, protéines de lait (**lait**), arômes.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient (en l'état et/ou dérivés) : lait, œuf

MODE D'UTILISATION

Dosage : 1,14 kg de préparation + 3 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré entre 8° et 20°C + 2,1kg de fruits.

Dosage indicatif : 380g de préparation + 1 litre de lait ½ écrémé + 700g de fruits.

Rendement : 84 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait UHT ½ écrémé. Monter au batteur : doucement pendant 3 à 4 minutes, battre ensuite à grande vitesse pendant 5 minutes. Disposer les fruits dans une coupelle (20 à 25 g par portion), couvrez avec la préparation (50g par portion) et enfourner 4 à 5 minutes à 240°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée sans fruits avec 35,7mL de lait (poids d'une portion environ 49,3g)
Energie (kJ) :	2041	345
Energie (kcal) :	486	82
Matières grasses en g :	20	3,3
Dont acides gras saturés en g :	12	2,0
Glucides en g :	70	11
Dont sucres en g :	57	9,4
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	6,3	2,0
Sel (Na x 2.5) en g :	0,23	0,08

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 < 20 g 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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25 g

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

Boîte de 1,140 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 oeuvre 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.