

	Code produit : 4633	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>CREME GOURMANDE SAVEUR VANILLE</b> <i>(1,2 kg)</i>	Créée le : 11.12.17 (RG) Révisée le : 11.10.2022 (3) Page 1 / 1
	Réf info : COR4633 Code vrac : COR4633V indice 2 Réf. R&D : 338E1703		

### DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour élaborer une crème gourmande saveur vanille.

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

Sucre, dextrose de blé, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, arômes naturels, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de blé ou de maïs), huile de colza, colorants : E100 – E160a – E160c.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : une boîte 1,2kg pour 4 litres de lait UHT + 4 litres de crème UHT à 35% de matière grasse ou adapter vos proportions jusqu'à 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème UHT à 35% de matière grasse.**

**Dosage indicatif :** 150 g pour 500ml de lait + 500ml de crème UHT à 35% de matière grasse ou adapter vos proportions jusqu'à 650 ml de lait + 350 ml de crème UHT à 35% de matière grasse.

**Rendement :** 80 portions (de 115g environ)

Mode opératoire 1 :	Mode opératoire 2 :
- Porter à ébullition le mélange lait+crème. - Hors du feu, ajouter la préparation et mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution. - Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir	- Porter à ébullition le mélange lait+crème. - Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant. - Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15g de préparation + 50 ml de lait + 50ml de crème 35% MG (environ 115g)
Energie (kJ):	1628	932
Energie (kcal):	383	224
Matières grasses en g	0,6	16
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	11
Glucides en g	94	17
Dont sucres en g:	84	16
Fibres en g :	0.8	<0.5
Protéines en g	<0,5	2,9
Sel* (Na x 2,5) en g	0,05	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

### POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Dessert >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

### 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 /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 1,2 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.