

	Réf. info : S687	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : SE687 Code vrac : SE687V indice 2 Réf. R&D : 159E1602	Préparation déshydratation pour MOUSSE CHATAIGNE avec du Blanc d'oeuf	Créée le : 16.06.2016 (RG) Révisée le : 19.06.2024 (NSC) Page 1 / 1

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

Sucre, huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait) (**lait**), dextrose de blé, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), arôme, colorant : E150c, farine de châtaigne (2%), gélifiant : E460 – E450 - E516 - E401 - E404, blanc d'œuf en poudre (agent foisonnant : E1505)(0,5%)(**œuf**).

MODE DE PREPARATION

Dosage : 370 g/l de lait demi-écrémé tempéré (entre 8 et 20°C)

Soit une boîte pour 3 litres.

Rendement : 75 portions

A l'aide d'un batteur, délayer doucement pendant 1 minute la quantité nécessaire de préparation dans le lait demi-écrémé tempéré (entre 8 et 20°C).

Battre à grande vitesse pendant 5 minutes.

Verser la mousse dans des ramequins ou dans une jatte et placer ceux-ci en chambre froide pendant 2 heures au minimum avant de servir. Bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 40 mL de lait (poids d'une portion environ 54,7g)
Energie (kJ):	1947	361
Energie (kcal):	463	86
Matières grasses en g :	16	3,0
Dont acides gras saturés en g :	15	2,6
Glucides en g :	77	13
Dont sucres en g :	61	11
Fibres en g :	1,1	<0,5
Protéines en g :	2,2	1,6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,20	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 <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
Anaérobie sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogène	<	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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Boîte de 1,11kg.

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.