	Code produit : S695	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : SE695 Code vrac : SE695V indice 3 Réf. R&D : 143E1703	Préparation déshydratée pour MOUSSE AU CHOCOLAT (1,2kg)	Créée le : 22.06.17 (RG) Révisée le : 13.05.2024 (4) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée développée pour l'élaboration d'une mousse au chocolat.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (65,5%), huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait) (**lait**), colorant : caramel E150c, gélatine de bœuf, colorant : rouge de betterave, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), gélifiant : alginate de sodium, blanc d'œuf en poudre (acidifiant : acide citrique, agent foisonnant : E1505) (**œuf**), arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 500 g/l de lait demi-écrémé. **La boîte de 1,2 kg de préparation pour 2,4 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (8 à 20°C).**

Rendement : 60 à 100 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 2,4 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (8 et 20°C). Monter au batteur : doucement pendant 1 minute, battre ensuite à grande vitesse pendant 6 minutes. Verser dans des ramequins et placer les au réfrigérateur 3 heures minimum.

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 60g)
Energie (kJ):	1910	453
Energie (kcal):	455	108
Matières grasses en g :	18	4,2
Dont acides gras saturés en g :	15	3,4
Glucides en g :	62	14
Dont sucres en g :	51	12
Fibres en g :	6,7	1,3
Protéines en g :	8,0	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	0,15	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
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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1200 grammes.

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 ce produit, 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

	Code produit : S695	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : SE695 Code vrac : SE695V indice 3 Réf. R&D : 143E1703	<i>Préparation déshydratée pour</i> MOUSSE AU CHOCOLAT <i>(1,2kg)</i>	Créée le : 22.06.17 (RG) Révisée le : 13.05.2024 (4) Page 2 / 1

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.