

	Réf. info : S956	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801435 Code vrac : 679801431 indice 2 Réf. R&D : 037B1049	Préparation déshydratée pour CLAFOUTIS	Créée le : 21.06.01 Révisée le : 10.06.2024 (9) Par NSC Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un clafoutis.

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), amidon de blé (**gluten**), blanc d'œuf en poudre (agent foisonnant : E1505) (**œuf**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), arôme, épaississant : gomme xanthane, colorant : E160b(ii).

MODE D'UTILISATION

Dosage : **une boîte de 1,6kg de préparation pour 4.8 litres de lait et 1,2kg de fruits.**

Dosage indicatif : 330 g de préparation pour 1 litre de lait et 250 g de fruits.

Rendements : 65 à 75 portions.

Délayer au fouet la préparation dans le lait froid jusqu'à l'obtention d'un appareil bien homogène. Garnir les plaques à clafoutis préalablement beurrées et ajouter les fruits frais ou en conserve bien égouttés. Préchauffer le four à 185°C. Cuire 45 minutes environ. Laisser refroidir et c'est prêt. Bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée sans les fruits (avec 24,6g de préparation + 73,8g de lait)
Energie (kJ):	1631	547
Energie (kcal):	384	129
Matières grasses en g :	1,5	1,5
Dont acides gras saturés en g:	0,4	0,9
Glucides en g :	86	25
Dont sucres en g:	65	19
Fibres en g :	1,2	<0.5
Protéines en g :	6,1	3.9
Sel* (Na x2.5) en g	0,18	0,11

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.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 1,6 kilogramme.

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.