

	<b>Réf. info : S957</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 679801375 Code vrac : 679801371 Indice 6 Réf. R&D : 189E303	<i>Préparation déshydratée pour</i>  <b>FLAN PATISSIER</b>	Créée le : 01.02.2007 Révisée le : 17.08.18 (8) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, épaississants : amidons modifiés de maïs (E1422), arômes (**œuf**), huile de colza, colorants : E160b - E101 (support lactose (**lait**)).

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : La boîte de 1,2kg de préparation pour 6 litres de lait.

Dosage indicatif : 200 g de préparation pour 1 litre de lait.

Rendement : 80 à 90 portions.

Délayer la préparation déshydratée dans une partie du lait froid. Porter à ébullition le reste du lait. Verser la préparation dans le lait bouillant tout en remuant avec un fouet. Verser la préparation dans un moule à pâtisserie préalablement beurré. Préchauffer le four Th. 6 (180 - 200 °C) et cuire 20 - 30 minutes. Laisser refroidir et c'est prêt. Bon appétit.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 67 mL de lait sans fond de pâte (poids d'une portion environ 80g)
Energie (kJ):	1590	333
Energie (kcal):	374	79
Matières grasses en g	0,6	1,1
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	0,6
Glucides en g	92	15
Dont sucres en g:	51	9,7
Protéines en g	<0,5	2,2
Sel* (Na x2,5) en g	0,03	0,08

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 de sodium présent naturellement.

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

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts <15% de lipides et < 20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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 1,2kg.

**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.