

	Réf. info : S991	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801415 Code vrac : 679801411 indice 8 Réf. R&D : 043E13031	Préparation déshydratée pour FLAN CHOCOLAT AUX ŒUFS	Créée le : 23.01.2007 Révisée le : 16.08.18 (9) Par MRL Page 1 / 1

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

Chocolat en poudre (46,88%)(sucre, cacao), sucre, amidon de maïs, œuf entier en poudre (5%)(**œuf**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs), cacao maigre en poudre, épaississant : gomme xanthane, arôme (**œuf**).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 90 g pour 1 litre de lait. **Une boîte pour 15 litres de lait.**

Rendement : 120 à 135 portions.

Diluer la préparation dans un peu de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait, verser le mélange dans le lait bouillant. Reporter à douce ébullition 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Verser en ramequins et mettre au froid 1 heure avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 125 mL de lait (poids d'une portion environ 136g)
Energie (kJ):	1665	437
Energie (kcal):	394	104
Matières grasses en g :	5,6	2,5
Dont acides gras saturés en g:	2,7	1,4
Glucides en g	76	15
Dont sucres en g:	63	13
Protéines en g	6,1	4,8
Sel* (Na x 2.5) en g	0,23	0,15

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

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimums

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		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 1,35 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.