

	Code produit : 4644	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7440117 Code vrac : 7440102 Réf. R&D : 295A802	Préparation déshydratée pour FAR BRETON (1,2 kg)	Créée le : 23.07.97 Révisée le : 02.03.2023 (14) (NSC) Page 1 / 2

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour élaborer un far breton.

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

Sucre (amidon de pomme de terre), farine de blé (**gluten**), amidon de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), crème en poudre (**lait**), sel, épaississant : gomme xanthane, colorants : E101 – E160b(ii).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 400g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 3 litres de lait.**

Rendement : 54 portions.

Mise en œuvre far breton :

Mettre des pruneaux dénoyautés dans un plat ou dans un gastro bien beurré. Délayer la préparation avec ¼ du volume du lait. Homogénéiser, puis détendre progressivement avec le reste du lait. Verser délicatement la préparation sur les pruneaux pour ne pas les déplacer.

Suggestion : remplacer les pruneaux par des raisins, des abricots, des figues sèches, etc....

Cuisson : Cuire à 180°C, 30 minutes à four sec. Des morceaux de beurre permettent d'obtenir une meilleure coloration. Laisser refroidir et couper comme un flan.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 22g de préparation + 55,6 ml de lait (environ 77,8g)
Energie (kJ):	1653	475
Energie (kcal):	390	112
Matières grasses en g	3,7	1,7
Dont acides gras saturés en g:	1,6	0,9
Glucides en g	83	21
Dont sucres en g:	55	15
Fibres en g :	1.4	<0.5
Protéines en g	5,5	3,1
Sel (Na x 2,5) en g	0,60	0,20

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-réducteur	<	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 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 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.