

	<b>Code produit : S724</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : SE724</b> Code vrac : SE724V indice 3 Réf. R&D : 164S1704	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>MOUSSE AU CARAMEL D'ISIGNY AU</b> <b>BEURRE SALE ET SEL DE GUERANDE</b> <b>(1,11kg)</b>	Créée le : 31.07.2017 (ED) Révisée le : 15.12.2020 (1) Page 1 / 1

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse caramel aromatisée.

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

Sucre, huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait) (**lait**), dextrose de blé, éclats de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza) (**lait**) (5,4%), gélatine de bœuf, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), colorants : caramel E150c – E160bii, sel, arômes, gélifiant : E401.

## DECLARATION DES ALLERGENES

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

## MODE D'UTILISATION

**Dosage** : 370 pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 3 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (8 à 20°C).**

**Rendement** : 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait UHT ½ écrémé tempéré (entre 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 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 40 mL de lait (poids d'une portion environ 55 g)
Energie (kJ) :	2002	380
Energie (kcal) :	476	90
Matières grasses en g :	18	3.3
Dont acides gras saturés en g :	17	2.9
Glucides en g :	73	13
Dont sucres en g :	61	11
Protéines en g :	5.3	2.1
Sel (Na x 2,5) en g :	1.1	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

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15 % de lipides et < 20 g 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
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 1110 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.