

	Code produit : 1060 Réf. info : 7930517 Code vrac : 7930502 indice 2 Réf. R&D : 240J08052	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée</i> CROUSTY CRUMBLE CHOCOLAT	Créée le : 18.02.2011 Révisée le : 05.04.16 (5) Par RG Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange de marquants spécialement développé pour donner une aromatisation « chocolat » et du croquant à diverses préparations alimentaires sucrées.

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

Chapelure (farine de riz, farine de pois chiche, sel, amidon de maïs, dextrose de blé), poudre de chocolat (sucre, cacao)(19,36%), copeaux de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille) (12%) (**lait, soja**), huile de tournesol, arômes, sel, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : à saupoudrer sur diverses préparations alimentaires à ajuster selon l'intensité aromatique souhaitée.

Suggestions : Vous pouvez les associer avec divers desserts.

Le plus produit : praticité d'emploi, ne nécessitant pas de remise en œuvre, ni de cuisson.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1712
Energie (kcal):	408
Matières grasses en g :	13
Dont acides gras saturés en g:	4,1
Glucides en g	59
Dont sucres en g:	19
Protéines en g :	10
Sel (Na x 2,5) en g :	1,5

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 700g.

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.