	<b>Code produit : 1495</b> <b>Réf info : 7690115</b> Code vrac : 7690102 indice 5 Réf. R&D : 235E0803	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>ENTREMETS CACAO</b> <i>Edulcoré au DIETASUC®</i> <i>Avec sucre et édulcorant</i> <b>(20 dosettes de 22g)</b>	Créée le : 10.04.01 Révisée le : 14.12.22 (13) Par VBU Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour réaliser des entremets cacao avec sucre et édulcorant.

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

Cacao (45%), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - caroube - gomme xanthane, DIETASUC® (fructose, inuline de chicorée, édulcorant : acésulfame de potassium), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), cacao maigre (10%).

### MODE DE PREPARATION

Dosage : **22 g pour 1 litre de lait UHT.**

Rendement : 10 portions/dosette. 200 portions par étui.

Délayer la préparation avec une partie du volume de lait pour faire une prédilution. Travailler quelques instants.

Verser le mélange dans le reste de lait bouillant. Porter à ébullition en remuant lentement pour éviter la formation de mousse. Répartir et laisser refroidir une heure minimum avant de servir.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100mL de lait environ (poids d'une portion environ 102g)
Energie (kJ):	1357	221
Energie (kcal):	326	53
Matières grasses en g :	11	1,7
Dont acides gras saturés en g :	6,4	1,0
Glucides en g :	30	5,5
Dont sucres en g :	12	4,9
Fibres en g :	29	0,6
Protéines en g :	11	3,5
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,53	0,13

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 naturelle de sodium.

### 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Etuis de 20 dosettes de 22 g.

**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

	<b>Code produit : 1495</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7690115</b> Code vrac : 7690102 indice 5 Réf. R&D : 235E0803	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>ENTREMETS CACAO</b> <i>Edulcoré au DIETASUC®</i> <i>Avec sucre et édulcorant</i> <i>(20 dosettes de 22g)</i>	Créée le : 10.04.01 Révisée le : 14.12.22 (13) Par VBU Page 2 / 1

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.