

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | Code produit : 1534 Réf info : 7250116 Code vrac : 7250102 Indice 5 Réf. R&D : 103E1303 | FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> MOUSSE CACAO <i>édulcorée A L'EXTRAIT DE STEVIA* et</i> POLYOL <i>Sans sucre ajouté</i> <i>(boîte de 375 g)</i> <i>*glucoside de stéviol issu de stévia</i> | Créée le : 19.04.11 Révisée le : 20.01.23 (10) Par NSC Page 1 / 1 |
| | | | |

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse cacao sans sucre ajouté.

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

Huile de palmiste et de palmiste hydrogéné (maltodextrine de blé ou maïs, émulsifiants E471 et E472b, protéine de lait, stabilisant E340) (**lait**), édulcorants : sorbitol de maïs et/ou de blé - glucoside de stéviol issu de stévia, cacao maigre en poudre (18%), colorant : caramel E150c, épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, gélatine de bœuf.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 250 g pour 1 litre de lait. **Une boîte pour 1.5 litres de lait.**

Rendement : 30 à 40 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans le lait tempéré entre 8 et 20°C, UHT ½ écrémé. Monter au batteur : doucement pendant 1 minute, battre ensuite à grande vitesse pendant 4 minutes. Verser dans des ramequins et les placer au réfrigérateur 3 heures minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 ml de lait ½ écrémé (environ 62,5 g) |
|--------------------------------|--|---|
| Energie (kJ): | 2329 | 391 |
| Energie (kcal): | 558 | 93 |
| Matières grasses en g | 29 | 4,4 |
| Dont acides gras saturés en g: | 27 | 3,9 |
| Glucides en g | 48 | 8,4 |
| Dont sucres en g: | 1,7 | 2,5 |
| Fibres en g : | 6.2 | 0.8 |
| Protéines en g | 10 | 2,9 |
| Sel** (Na x 2,5) en g | 0,28 | 0,08 |

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.
Contient des sucres naturellement présents.

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 375g.

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.