

	<b>Code produit : 1536</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7250216</b> Code vrac : 7250202 Indice 7 Réf. R&D : 330E1504	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MOUSSE PARFUM FRUITS ROUGE</b> <i>édulcorée A L'EXTRAIT DE STEVIA* et</i> <b>POLYOL</b> <b>Sans sucre ajouté</b> <b>(boîte de 375 g)</b> <i>*glycoside de stéviol issus de stévia</i>	Créée le : 19.04.11 Révisée le : 25.11.2021 (6) Par MRL Page 1 / 1

### **LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (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, colorants : E162 – E133, épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, gélatine de bœuf, arôme.

### **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):	2549	415
Energie (kcal):	610	99
Matières grasses en g	28	4,3
Dont acides gras saturés en g:	26	3,7
Glucides en g	62	10
Dont sucres en g:	2,6	2,6
Protéines en g	7,0	2,5
Sel** (Nax2.5) en g	0,15	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 de sodium présent naturellement.  
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		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 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.