

	<b>Code produit : 1540</b> <b>Réf info : 7401519</b> Code vrac : 7401502 indice 3 Réf. R&D : 174E1202	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MULTI-CEREALES PETIT DEJEUNER</b> <b>Chocolat</b>	Créée le : 01.09.11 Révisée le : 04.08.16 (4) Page 1 / 1

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

Farine de 6 céréales (55,95%)(blé, riz, avoine, maïs, orge, seigle et orge maltée toastée)(**gluten**), chocolat en poudre (sucre, cacao) (25%), sucre, épaississant : gomme xanthane, extraits de vanille et de café.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage indicatif : Pour préparer une portion : 40 à 50 g de préparation + 250 mL de lait.

**Soit 160 à 200 g par litre de lait.**

**Soit un seau de 5 kg pour 25 à 31 litres de lait.**

Dans du lait froid ou chaud, verser la quantité de poudre nécessaire tout en remuant.

Laisser épaissir quelques instants.

Le plus produit : Texture fluide sans grumeaux – Préparation facile et rapide avec du lait chaud ou froid

Le point nutritionnel :

**Une portion de 300 g préparée avec 50 g de Multicéréales petit déjeuner + 250 ml de lait ½ écrémé apporte 12 g de protéines/ portion soit 24 % des AQR** (Apports Quotidiens Recommandés, pour un apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2000 kcal)

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué préparé avec 16,7g + 83,3ml de lait ½ écrémé UHT	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50g + 250ml de lait ½ écrémé UHT (environ 300g)
Energie (kJ):	1612	428	1299
Energie (kcal):	381	101	308
Matières grasses en g	2,6	1,7	5,1
Dont acides gras saturés en g:	1,1	0,90	2,8
Glucides en g	80	17	52
Dont sucres en g:	36	9,8	30
Protéines en g	7,6	4,0	12
Sel* (Na x 2,5) en g	0,03	0,10	0,28

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des fournisseurs

\*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Seau de 5 kg

**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.