

	Code produit : 1541	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7401219 Code vrac : 7401202 indice 4 Réf. R&D : 174E1204	Préparation déshydratée pour MULTI-CEREALES PETIT DEJEUNER VANILLE	Créée le : 01.09.11 Révisée le : 30.03.2021 (7) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour multi-céréales petit déjeuner

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

Farine de 6 céréales 63,78% (blé, riz, avoine, maïs, orge, seigle et orge malté toasté) (**gluten**), sucre, extrait de vanille (0,6%), épaississant : gomme xanthane.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : Pour préparer une portion : 40 à 50 grammes 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 100 g de produit fini préparé avec environ 17g + 83 ml de lait ½ écrémé UHT	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50g + 250ml de lait ½ écrémé UHT (300g)
Energie (kJ):	1626	428	1315
Energie (kcal):	383	101	311
Matières grasses en g	1,2	1,4	4,4
Dont acides gras saturés en g:	0,1	0,80	2,3
Glucides en g	85	18	55
Dont sucres en g:	36	9,9	30
Protéines en g	6,6	3,9	12
Sel* (Na x 2,5) en g	0,02	0,10	0,28

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

*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		non détecté /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.