

	<b>Code produit : 1550</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7440216</b> Code vrac : 7440202 indice 2 Réf. R&D : 105B304	<b>Préparation déshydratée pour  FAR BRETON  Édulcoré au DIETASUC®  Avec sucre et édulcorant  (750g)</b>	Créée le : 12.05.03 Révisée le : 29/11/2022(11) Par MCO Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un far breton édulcoré.

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

Farine de blé (**gluten**), lait écrémé en poudre (**lait**), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) - gomme xanthane, DIETASUC® (fructose, inuline de chicorée, édulcorant : acésulfame de potassium), crème poudre (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), colorants : E101-E160b(ii)

### MODE D'UTILISATION

*Dosage* : 250g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 3 litres de lait.**

**Far aux pommes : 750g de préparation pour 3 litres de lait + 1,8kg de pommes.**

*Rendement* : **48 portions**

Mettre des quartiers de pommes précuits ou des tranches de pommes dans un plat ou dans un gastro bien beurré. Mélanger votre préparation déshydratée dans le lait en la détendant doucement. Verser délicatement le mélange sur les pommes pour ne pas les déplacer. Laisser reposer 3 minutes. Cuire au four 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir et couper comme un flan.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 62,5mL de lait (poids d'une portion environ 78g)
Energie (kJ):	1597	372
Energie (kcal):	378	88
Matières grasses en g :	6,0	1,9
Dont acides gras saturés en g:	2,7	1,1
Glucides en g :	64	13
Dont sucres en g:	17	5,5
Fibres en g :	4,0	0,6
Protéines en g :	15	4,4
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,30	0,10

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.

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

*Conditionnement* : Boîte de 750g.

**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.