	Code produit : 1552	FICHE TECHNIQUE	
Côte Ouest restauration	**Réf info : 7700216** Code vrac : 7700202 indice 9 Réf. R&D : 094A101	***Préparation déshydratée pour TIRAMISU Edulcoré à l'aspartame (500g)***	Créée le : 19.04.01 Révisée le : 16.07.24 (15) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un tiramisu aromatisé.

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

Crème en poudre (**lait**), sirop de glucose de blé et/ou de maïs et/ou de pomme de terre, huile de coco, poudre de fromage blanc (**lait**), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, épaississant : amidon modifié de mais E1422, émulsifiant : E472b, protéine de lait (lait), gélatine de bœuf, arômes (**fruits à coque, lait, œuf**), gélifiants : E401 – E516, stabilisant : E450, mascarpone (lait écrémé, protéines de lait, stabilisant : E339) (**lait**) (0,48%), édulcorant : aspartame, colorants : E101 – E160b(ii)

Contient une source de phénylalanine.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 250 g pour 1 litre de lait froid. **Soit une boîte pour 2 litres de lait.**
Rendement : 45 portions

Dans la cuve du batteur, délayer la préparation avec le lait froid. Bien mélanger manuellement avec le fouet. Laisser reposer 5 minutes. Battre à grande vitesse environ 10 minutes. Mettre en ramequins et réserver au froid une heure minimum.

Suggestion : servir en coupelles saupoudrées de cacao.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 44,4mL de lait environ (poids d'une portion environ 55,5g)
Energie (kJ):	2201	331
Energie (kcal):	527	79
Matières grasses en g	30	4,0
Dont acides gras saturés en g:	24	3,1
Glucides en g :	43	6,9
Dont sucres en g:	20	4,3
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	21	3,8
Sel (Na x 2,5) en g :	0,63	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Boite de 500g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.