

| | | | |
|---|--|--|--|
|  | Code produit : 1555 Réf info : 7470415 Code vrac : 7470402 indice 5 Réf. R&D : 183B3011 | FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour CREME BRULEE Spécial liaison froide Edulcorée à l'aspartame (20 dosettes de 23g)</i> | Crée le : 17.07.03 Révisée le : 14/11/2025 (13) Par MCO Page 1 / 1 |
|---|--|--|--|

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement élaborée pour réaliser une crème brûlée.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES

Epaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), inuline de chicorée, arômes, gélifiants : alginate de sodium – sulfate de calcium - stabilisant : diphosphate de sodium, crème en poudre (**lait**), colorants : E100 – E160a – E160c, édulcorant : aspartame, œuf entier en poudre (1%) (**œuf**), épice.

Contient une source de phénylalanine.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, œuf.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 23 g pour 500 mL de lait + 500 mL de crème liquide UHT à 35% de matières grasses.

1 dose de 23g pour 10 portions.

A préparer de préférence au mixer : verser la préparation sur le mélange lait + crème, puis mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Garder le mixer au fond du récipient pour éviter de faire de la mousse. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

Ou bien, délayer au fouet la préparation avec 1/3 du volume de lait. Travailler quelques instants pour lisser, puis incorporer progressivement le reste du lait+crème. Mettre au froid 2 heures minimum avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (environ 102g) |
|----------------------------|--|---|
| Energie (kJ): | 1222 | 721 |
| Energie (kcal): | 292 | 174 |
| Matières grasses en g : | 5,1 | 16 |
| Acides gras saturés en g : | 2,9 | 11 |
| Glucides en g : | 44 | 4,3 |
| Sucres en g : | 4,2 | 3,4 |
| Fibres en g : | 28 | 0,6 |
| Protéines en g : | 3,6 | 2,9 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 6,3 | 0,2 |

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Cartons de 36 étuis de 20 dosettes de 23g.

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.