Côte Ouest restauration	**Code produit : 1572**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : 7401317 Code vrac : 7401302 Indice : 3 Réf. R&D : 174E1203	***Préparation déshydratée pour MULTI-CEREALES PETIT DEJEUNER CAFE***	Créée le : 01.09.2011 Révisée le : 30.07.2026 (9) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un petit déjeuner aux multi-céréales café

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

Farine de 6 céréales (60,0%) (blé, riz, avoine, maïs, orge, seigle et orge malté toasté) **(gluten)**, sucre, poudre de café soluble (4%), épaississant : gomme xanthane, extrait de café.

MODE D'UTILISATION

Dosage indicatif : Pour préparer une portion : 40 à 50 grammes de préparation + 250 ml de lait.
Pour préparer une portion de 200g texture IDDSI 4 : 34g de préparation + 166 ml de lait.
Soit 160 à 200 grammes par litre de lait.
Soit une boîte pour 4,5 à 5,6 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 1 portion préparée avec environ 17 g + 83 ml de lait ½ écrémé UHT (environ 100g)	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50g + 250ml de lait ½ écrémé UHT (environ 300g)
Energie (kJ) :	1579	430	1276
Energie (kcal) :	372	102	302
Matières grasses en g :	1,1	1,4	4,5
Dont acides gras saturés en g :	0,1	0,8	2,7
Glucides en g :	82	18	53
Dont sucres en g :	36	9,9	30
Fibres en g :	4,0	0,7	2,0
Protéines en g :	6,6	3,9	11
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,03	0,10	0,25

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 naturelle de sodium.

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

Boîte de 900 g.

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.