

	Code produit : 1591 Réf info : 7730315 Code vrac : 7730302 indice 7 Réf. R&D : 270S17022	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> ENTREMETS CHOCOLAT <i>Spécial liaison froide</i> Riche en protéines	Créée le : 01.02.2005 Révisée le : 11.03.2021 (8) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'entremets chocolat

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

Chocolat en poudre (Sucre, cacao)(34,4%), protéines de lait (**lait**), blanc d'œuf en poudre (**œuf**), sucre, cacao maigre, gélifiants : alginate de sodium – sulfate de calcium, crème en poudre (**lait**), stabilisant : pyrophosphate tétrasodique, épaississant : gomme xanthane.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 200 g pour 1 litre de lait froid ½ écrémé.

Rendement : 12 portions.

Verser le lait petit à petit sur la préparation tout en mélangeant au fouet jusqu'à homogénéisation du mélange. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Verser en ramequin. Mettre au froid pendant 2h minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 100 g de produit reconstitué avec 83 mL de lait ½ écrémé
Energie (kJ):	1512	421
Energie (kcal):	358	100
Matières grasses en g	4.9	2.1
Acides gras saturés en g	3.0	1.3
Glucides en g	40	11
Sucres en g	38	10
Protéines en g	35	8.6
Sel (Na x 2,5) en g	2.5	0.5

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

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Desserts <15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre **
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Diminuer les apports en glucides simples et lipides

**Tenir compte des fréquences de service recommandé pour les autres desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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

Carton de 10 sachets de 200 g.

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.