

	Code produit : 1667	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7560316 Code vrac : 7560302 ind 6 Réf. R&D : 186S17038	Préparation déshydratée pour BAVAROIS PARFUM FRAISE	Créée le : 02.08.17 (ED) Révisée le : 08.03.2021 (3) Par : MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée développée pour l'élaboration d'un bavaois fraise aromatisé.

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

Sucre, sirop de glucose de maïs ou de blé, huile de coco raffinée, gélatine de bœuf, émulsifiant : E472b, crème en poudre (lait), protéines de lait (lait), épaississant : E1414, betterave, fraise (saccharose, amidon de maïs, émulsifiant : lécithine de tournesol) (1,0 %), acidifiant : acide citrique, gélifiant : alginate de sodium, arômes, colorant : extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 350g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 2 litres de lait UHT^{1/2} écrémé tempéré (8 à 20°C).**

Diluer le contenu de la boîte dans 2 litres de lait UHT ^{1/2} écrémé. Délayer doucement et battre 5 minutes à grande vitesse. Possibilité de crémier, d'ajouter des fruits ou de la confiture pour le personnaliser.

Exemple de préparation : 64 portions - 4 moules de 32cm

1 couche de génoise imbibée, 1 couche de l'appareil ci-dessus, 1 nappage de votre choix, 1 décor à la crème décor, et réserver au réfrigérateur. C'est Prêt !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 10,9 g de préparation + 31,3 mL de lait (poids d'une portion environ 42g)
Energie (kJ):	2080	289
Energie (kcal):	496	69
Matières grasses en g	21	2.8
Dont acides gras saturés en g:	19	2.4
Glucides en g	66	8.7
Dont sucres en g:	57	7.7
Protéines en g	9.5	2.1
Sel* (Na x2,5) en g	0.33	0.08

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.

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 en dehors des autres produits recommandés***

***Fréquence de service recommandé pour les 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
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

Boite de 700 grammes.

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.