

	Code produit : 3850	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7531417 Code vrac : 7531402 Indice 6 Réf. R&D : 092P1902	Préparation déshydratée pour ENTREMETS VANILLE BIO	Créée le : 15.02.2011 Révisée le : 25.10.2021 (9) Par MCO Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'entremets à la vanille.

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

Sucre*, amidon de maïs*, gélifiant : carraghénanes E407 (agent de standardisation : dextrose), extrait de vanille* (0,8%), huile de tournesol*, épaississant : gomme xanthane, épice*, extrait de paprika*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.
Agriculture UE/non UE

MODE D'UTILISATION

Dosage : 100g de préparation pour 1 litre de lait. **Soit un étui pour 8 litres de lait.** (Environ 80 portions)

Porter le lait à ébullition, hors du feu ajouter la préparation, remettre sur le feu et laisser frémir légèrement. Répartir en ramequins et laisser refroidir 2 heures minimum avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100ml de lait (environ 110g)
Energie (kJ) :	1649	354
Energie (kcal) :	388	84
Matières grasses en g :	0,6	1,6
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	0,9
Glucides en g :	95	14
Dont sucres en g :	79	13
Protéines en g :	<0,5	3,3
Sel** (Na x 2,5) en g :	0,05	0,13

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 :	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimum

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 800 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.