

	<b>Code produit : 3851</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7531517</b> Code vrac : 7531502 indice 6 Réf. R&D : 163P19013	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>ENTREMETS CACAO BIO</b> <b>(1 kg)</b>	Créée le : 15.02.2011 Révisée le : 19.09.2022 (10) Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un entremets cacao.

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

Sucre\*, cacao\* (25,8%), amidon de maïs\*, gélifiant : carraghénane (agent de standardisation : dextrose de maïs ou de blé), huile de tournesol\*, épaississant : gomme xanthane.

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

### MODE D'UTILISATION

Dosage : 100 g de préparation pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 10 litres de lait.** (Environ 100 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 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100 ml de lait ½ écrémé (environ 110 g)
Energie (kJ) :	1626	360
Energie (kcal) :	385	85
Matières grasses en g :	5,9	2,2
Dont acides gras saturés en g :	3,3	1,4
Glucides en g :	73	12
Dont sucres en g :	64	11
Fibres en g :	8,8	0,9
Protéines en g :	5,1	3,8
Sel** (Na x 2,5) en g :	0,05	0,10

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.

### POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\*\*\* :

\*\*\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

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

\*\*\*\*Tenir compte des fréquences de service recommandées 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
Sulfite-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 1 kilogramme.

**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.