

|                                                                                  |                                                                                        |                                                                                            |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Code produit : 3894</b>                                                             | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                                     |                                                                      |
|                                                                                  | <b>Réf info : COR3894</b><br>Code vrac : COR3894V<br>Indice : 2<br>Réf. R&D : 169L2106 | <b>Préparation déshydratée pour<br/>         CREME GOURMANDE<br/>         VANILLE BIO*</b> | Créée le : 07.07.2021<br>Par : MHA<br>Révisée le : (0)<br>Page 1 / 2 |

## DEFINITION

Mélange en poudre spécialement développé pour élaborer une crème gourmande vanille bio\*

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

Sucre\*, amidon de maïs\*, maltodextrine de maïs\*, gélifiant : carraghénane (agent de standardisation : dextrose de maïs ou de blé), huile de tournesol\*, extrait de vanille\* (0,4%), vanille\* (0,2%), 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 : Un doypack de 1,05kg pour 5,250 litres de lait UHT ½ écrémé BIO + 1,750 litres de crème liquide entière UHT BIO.**

Dosage indicatif : 150 g pour 750ml de lait UHT ½ écrémé BIO + 250 ml de crème liquide entière UHT BIO.

**Suggestion de mise en oeuvre** : 1,05kg pour 7 litres de lait entier UHT BIO, soit 150g par litre de lait entier UHT BIO.

Rendement : 70 portions (de 115g environ).

| Mode opératoire 1 :                                                                                                                                                                                                                                                          | Mode opératoire 2 :                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Porter à ébullition le mélange lait+crème.<br>- Hors du feu, ajouter la préparation et mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution.<br>- Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 2 heures avant de servir | - Porter à ébullition le mélange lait+crème.<br>-Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant.<br>- Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusque complet refroidissement, minimum 2 heures avant de servir |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                                 | Valeurs théoriques pour<br>100 g de produit<br>déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion<br>préparée avec 15g de préparation + 71,4<br>ml de lait + 28,6ml de crème entière<br>(environ 115g) |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie (kJ) :                  | 1676                                                      | 784                                                                                                                                    |
| Energie (kcal) :                | 395                                                       | 188                                                                                                                                    |
| Matières grasses en g :         | 1,0                                                       | 11                                                                                                                                     |
| Dont acides gras saturés en g : | <0,5                                                      | 7,2                                                                                                                                    |
| Glucides en g :                 | 96                                                        | 19                                                                                                                                     |
| Dont sucres en g :              | 76                                                        | 15                                                                                                                                     |
| Protéines en g :                | <0,5                                                      | 3,0                                                                                                                                    |
| 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 de sodium naturellement présent.

## 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****                                                     |

\*\*\*\*Tenir compte des fréquences de service recommandé pour les autres desserts pour 20 repas consécutifs : Dessert 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        |
| Sulfito-réducteurs         | < | 30 /g        |
| Staphylocoques pathogènes  | < | 100 /g       |
| Salmonella spp             |   | absence /25g |

|                                                                                  |                                                                                        |                                                                                      |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Code produit : 3894</b>                                                             | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                               |                                                                      |
|                                                                                  | <b>Réf info : COR3894</b><br>Code vrac : COR3894V<br>Indice : 2<br>Réf. R&D : 169L2106 | <i>Préparation déshydratée pour</i><br><b>CREME GOURMANDE</b><br><b>VANILLE BIO*</b> | Créée le : 07.07.2021<br>Par : MHA<br>Révisée le : (0)<br>Page 2 / 2 |

### **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**

Doypack de 1050g

**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.