

	Code produit : 4343	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7150117 Code vrac : 7150102 indice 5 Réf. R&D : 265E1603	<i>Préparation déshydratée pour</i> MOUSSE NEUTRE	Créée le : 25.03.2003 Révisée le : 30.09.16 (9) Par RG Page 1 / 1

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

Huile de coco raffinée (sirop de glucose de blé ou maïs, émulsifiant E472b, protéines de lait) (**lait**),
épaississants : amidon modifié de pomme de terre E1414, gélifiants : E401 – E516, stabilisant : E450,
émulsifiant : E471.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 150 g / litre de lait froid ou autre liquide (+ ou – selon la consistance désirée). **Soit un sachet pour 6,67L de liquide.**

Rendement : 152 portions.

Diluer la préparation dans le lait froid ou autre liquide choisi. Saler ou sucrer. Monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. Incorporer ensuite les ingrédients de votre choix.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée de 50,5g (remis en œuvre avec 43,9ml de lait environ)
Energie (kJ):	2566	254
Energie (kcal):	618	61
Matières grasses en g :	48	3,8
Dont acides gras saturés en g:	45	3,4
Glucides en g	41	4,8
Dont sucres en g:	19	3,3
Protéines en g :	4,8	1,8
Sel (Na x 2,5) en g :	2,5	0,20

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 en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la 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

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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

Sachet de 1 kg.

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.