

	<b>Code produit : 4501</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7010117</b> Code vrac : 7010102 indice 6 Réf. R&D : 018E1703	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>(1,050kg)</i>	Créée le : 04.05.94 Révisée le : 21/09/2022 (16) Par MKO Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse au chocolat.

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

Chocolat en poudre (59,8%) (sucre, cacao), sirop de glucose de blé ou de maïs, huile de coco raffinée, colorants : caramel E150c- rouge de betterave, émulsifiant : E472b-E471, gélatine de bœuf, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), protéine de lait (**lait**), arôme.

### MODE D'UTILISATION

*Dosage* : 350g pour 1 litre de lait tempéré entre 8 et 20°C. **Soit une boîte pour 3 litres de lait.**

*Rendement* : 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait UHT écrémé tempéré. Monter au batteur : doucement pendant 1 minute, battre ensuite à grande vitesse pendant 6 minutes. Verser dans des ramequins et les placer au réfrigérateur 3 heures minimum. A consommer ensuite dans les meilleurs délais.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 14g de préparation + 40 ml de lait (environ 54g)
Energie (kJ):	1968	354
Energie (kcal):	470	85
Matières grasses en g :	22	3,7
Dont acides gras saturés en g:	18	2,9
Glucides en g	55	9,6
Dont sucres en g:	41	7,6
Fibres en g :	8,0	1.1
Protéines en g :	9,1	2,6
Sel *(Na x 2,5) en g :	0,10	0,05

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

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	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

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies 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 1,05 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.