

Colin <i>Restauration</i>	Réf info : 4523/T5316001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4523 Code vrac : 7552002 Indice : 5 Ref. R&D : 028A201	<i>Préparation déshydratée pour FLAN PATISSIER</i>	Créée le : 12.22.2024 (NSC) Révisée le : 01.09.2025 (1) Par : MHA Page 1 / 2

Edité le 01/09/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un flan pâtissier.

LISTE DES INGREDIENTS

Sucre, épaississants : amidon modifié de maïs E1422 – gomme xanthane, fécule de pomme de terre, amidon de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), arômes (**œuf**), colorants : riboflavine – norbixine de rocou.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf.

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage : 330 g pour 1 litre de lait, soit **1 sachet pour 10 litres de lait**

Rendement : 120 portions

Délayer la préparation avec ¼ du volume de lait. Homogénéiser, puis détendre progressivement avec le reste du lait. Mettre en gastro beurré et cuire à 180°C, 25 à 30 minutes à four sec.

Suggestions : Vous pouvez réaliser votre flan sur fond de pâte.

Ajouter des raisins ou autres fruits, etc.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : poudre beige.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83mL de lait (poids d'une portion environ 110g)
Energie (kJ) :	1649	613
Energie (kcal) :	389	145
Matières grasses en g :	1,7	1,7
Dont acides gras saturés en g :	0,5	0,9
Glucides en g :	91	29
Dont sucres en g :	57	20
Fibres en g :	<0.5	<0.5
Protéines en g :	2,1	3,3
Sel (Na x 2,5) en g :	0,10	0,13

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 ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides
Recommandation de consommation :	4 repas sur 20 maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	non détecté /25g


STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 3,300kg

Colin <i>Restauration</i> 	Réf info : 4523/T5316001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4523 Code vrac : 7552002 Indice : 5 Ref. R&D : 028A201	<i>Préparation déshydratée pour FLAN PATISSIER</i>	Créée le : 12.22.2024 (NSC) Révisée le : 01.09.2025 (1) Par : MHA Page 2 / 2

Edité le 01/09/25

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'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