

	Code produit : 4539 Ref info : 7650218 Code vrac : 7650202 indice 8 Réf. R&D : 357E08012	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CREME CATALANE PISTACHE <i>(1,020 kg)</i>	Créée le : 15.01.2009 Révisée le : 28.03.24 (9) Par VBU Page 1 / 1

DECLARATION DES ALLERGENES

Mélange déshydraté pour élaborer une crème à la pistache aromatisée.

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), crème en poudre (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), praliné grains (noisette, sucre) (**fruits à coques**), pistache (1%) (**fruits à coques**), arômes (**œuf**), gélifiant : carraghénanes (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), huile de colza, colorants : E100 – E133 – E160a – E160c, stabilisant : E450.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, fruit à coques, œuf.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 170g pour 1 litre de lait. **Une boîte pour 6 litres de lait UHT.**

Rendement : 70 portions.

Délayer la préparation dans un peu de lait froid. Verser cette prédilution dans le reste de lait bouillant. Porter à ébullition douce en remuant. Verser en ramequins et mettre au froid avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec environ 86mL (environ 100g)
Energie (kJ):	1797	436
Energie (kcal):	426	103
Matières grasses en g :	10	2,7
Dont acides gras saturés en g :	4,7	1,5
Glucides en g :	78	16
Dont sucres en g :	57	12
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	5,7	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,33	0,15

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 :	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas 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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,020 kilogrammes.

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

	Code produit : 4539	FICHE TECHNIQUE	
	Ref info : 7650218 Code vrac : 7650202 indice 8 Réf. R&D : 357E08012	<i>Préparation déshydratée pour</i> CREME CATALANE PISTACHE <i>(1,020 kg)</i>	Créée le : 15.01.2009 Révisée le : 28.03.24 (9) Par VBU Page 2 / 1

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.