

	<b>Code produit : 4540</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7650118</b> Code vrac : 7650102 indice 7 Réf. R&D : 327A806	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>CREME CATALANE NOISETTE</b> (1,2 kg)	Créée le : 31.01.97 Révisée le : 19.04.22 (14) Par NSC Page 1 / 1

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de maïs (E1422), crème en poudre (**lait**), praliné (5%)(noisette, sucre) (**fruits à coque**), œuf entier en poudre (**œuf**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), huile de colza, arômes (**œuf**), colorants : E100 – E160a – E160c, stabilisant : phosphate tétrasodique.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : 200 g pour 1 litre de lait. **Une boîte pour 6 litres de lait UHT.**

Possibilité de doser à 150g pour 1 litre de lait.

Rendement : 70 portions

Délayer la préparation dans un peu de lait froid. Verser cette prédilution dans le reste de lait bouillant. Porter à douce ébullition 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 86mL de lait (poids d'une portion environ 103g)
Energie (kJ):	1812	487
Energie (kcal):	429	116
Matières grasses en g	10	3,1
Dont acides gras saturés en g:	4,9	1,8
Glucides en g	79	18
Dont sucres en g:	61	14
Fibres en g :	1.0	<0.5
Protéines en g	5,6	3,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,30	0,13

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données

**POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :**

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	6 repas sur 20 minimum

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non-déecté /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 1,2kg.

**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.