

	Code produit : 4542	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7700517 Code vrac : 7700502 indice 9 Réf. R&D : 301A803	Préparation déshydratée pour CREME NORMANDINE	Créée le : 15.07.98 Révisée le : 24.07.19 (9) Par TAD Page 1 / 1

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

Sucre, crème en poudre (**lait**), pomme (conservateur : E220) (14,2%) (**sulfites**), épaississants : amidons modifiés de maïs E1422 et de pomme de terre E1414, lactose (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), poire (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (2,4%), arômes (**œuf, sulfites**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs et/ou de blé), huile de colza, stabilisant : E450, colorants : E100 – E160a – E160c.

Sulfites (16.9ppm)

MODE D'UTILISATION

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

Rendement : 70 portions

Diluer le contenu de la boîte dans un peu de lait froid, chauffer le reste du lait. Verser la prédilution dans le lait chaud et porter l'ensemble à douce ébullition en remuant. Verser en ramequins et mettre au froid avant de servir.

Suggestions : saupoudrer de magic'sucre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 85,7 ml de lait (poids d'une portion environ 102,8g)
Energie (kJ) :	1808	476
Energie (kcal) :	428	113
Matières grasses en g :	8,7	2,8
Acides gras saturés en g :	4,6	1,6
Glucides en g :	81	18
Sucres en g :	68	16
Protéines en g :	5,3	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,60	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 :	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
Anaérobie sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1200 grammes.

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.