

	Code produit : 4545	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7551117 Code vrac : 7551102 indice 3 Réf. R&D : -	Préparation déshydratée pour DELICE FLAN COCO (1,2kg)	Créée le : 21.12.98 Révisée le : 02.02.2024 (12) Par VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un délice flan coco aromatisé

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

Sucre (amidon de pomme de terre), farine de blé (**gluten**), noix de coco (20%), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422)-gomme xanthane, œuf entier en poudre (**œuf**), crème en poudre (**lait**), arômes, sel, colorants : E101-E160b(ii)

MODE D'UTILISATION

Dosage : 400g pour 1 litre de lait UHT. **Soit une boîte pour 3 litres de lait UHT.**

Rendements : 50 à 55 portions.

Mélanger la préparation avec le lait en la détendant doucement. Verser dans un plat beurré et fariné, laisser reposer 3 minutes pour faciliter la remontée de la noix de coco. Cuire au four 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir et couper comme un flan.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 21,8 g de préparation + 54,5 mL de lait (poids d'une portion environ 76,3g)
Energie (kJ):	1919	525
Energie (kcal):	457	125
Matières grasses en g :	16	4,3
Dont acides gras saturés en g :	13	3,3
Glucides en g :	70	18
Dont sucres en g :	42	12
Fibres en g :	4,2	1,2
Protéines en g :	6,1	3,1
Sel (Na x 2,5) en g :	0,50	0,18

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 < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

**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 sulfito-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,2 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.