

	Code produit : 4555	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7470517 Code vrac : 7470502 indice 5 Réf. R&D : 060E4020	Préparation déshydratée pour PANNA COTTA à froid (1 kg)	Créée le : 15.10.04 Révisée le : 30.06.22 (12) Par NSC Page 1 / 1

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

Sucre (amidon de pomme de terre), épaississants : amidon modifié de pomme de terre (E1414) – farine de graines de caroube, gélatine de bœuf, gélifiants: alginate de sodium - sulfate de calcium - stabilisant : diphosphate de sodium, huile de colza, arômes.

MODE D'UTILISATION

Dosage : une boîte pour 7 litres de lait UHT + 3 litres de crème UHT à 35% de matières grasses.

Soit 100 g pour 700ml de lait + 300ml de crème UHT à 35% de matières grasses.

Rendement : environ 100 portions.

A préparer de préférence au mixer : verser la préparation sur le mélange lait + crème, puis mixer jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Garder le mixer au fond du récipient pour éviter de faire de la mousse. Mettre au froid 2 heures. Avant de servir ajouter le coulis.

Suggestions : Décorer avec des fruits frais ou en boîte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydratée	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 70mL de lait et 30mL de crème (poids d'une portion 110g)
Energie (kJ)	1520	639
Energie (kcal)	358	153
Matières grasses en g	1,1	10
Dont acides gras saturés en g	<0,1	7,2
Glucides en g	80	12
Dont sucres en g	80	12
Fibres en g	2.7	<0.5
Protéines en g	5,7	3,6
Sel (Na x 2,5) en g	1,7	0,25

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 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 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.