

	Code produit : 4607	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7710816 Code vrac : 7710802 indice 5 Réf. R&D : 191E504	<i>Préparation déshydratée pour ENTREMETS PRALINE Spécial liaison froide Edulcoré à l'aspartame et à l'acésulfame de potassium (20 dosettes de 50g)</i>	Créée le : 12.01.2006 Révisée le : 12.09.19 (7) Par MRL Page 1 / 1

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

Maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, lactose (**lait**), gélifiants : alginate de sodium - sulfate de calcium - stabilisants : diphosphate de sodium - tetrasodium pyrophosphate, praliné grains (4,5%) (noisette, sucre) (**fruits à coque**), cacao, arôme, huile de colza, édulcorants : aspartame – acésulfame de potassium, épaississant : gomme de xanthane.

Contient une source de phénylalanine.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 50 g pour 1 litre de lait froid.

Rendement : 10 portions

Verser la préparation sur le volume de lait et mélanger au mixeur jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Mettre au froid pendant 2h minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de produit reconstitué (environ 105g)
Energie (kJ):	1524	270
Energie (kcal):	364	64
Matières grasses en g	2,7	1.6
Acides gras saturés en g	0,6	0.9
Glucides en g	81	8.9
Sucres en g	44	6.8
Protéines en g	1,5	3.4
Sel (Na x 2,5) en g	4,1	0,33

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-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

Sous carton indivisible de 20 dosettes de 50g.

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.