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

Sucre, chocolat en poudre (sucre, cacao) (28,41%), épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, dextrose de blé, éclats de cookies au cacao (farine de blé, sucre, huile de coprah, cacao en poudre, beurre, cassonade, sel, antioxydant : extrait de romarin) (**gluten, lait**), chocolat blanc (3,6%) (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé) **(lait)**, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arômes, huile de colza.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : lait, gluten.
Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées. Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnement annexe.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **une boite 1,2kg pour 4 litres de lait UHT + 4 litres de crème UHT liquide à 35% de matière grasse ou adapter vos proportions jusqu'à 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème liquide.**

Dosage indicatif : 150 g pour 500ml de lait + 500ml de crème liquide ou adapter vos proportions jusqu'à 650 ml de lait + 350 ml de crème UHT liquide à 35% de matières grasses.

Rendement : 80 portions (de 115g environ).

Mode opératoire 1 :	Mode opératoire 2 :
- Porter à ébullition le mélange lait+crème. - Hors du feu, ajouter la préparation et mélanger avec un fouet jusqu'à complète dissolution. - Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir	- Porter à ébullition le mélange lait+crème. -Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant. - Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement, minimum 3 heures avant de servir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15g de préparation + 50 ml de lait + 50ml de crème 35% MG (environ 115g)
Energie (kJ) :	1682	882
Energie (kcal) :	397	212
Matières grasses en g :	4,5	15
Dont acides gras saturés en g :	2,6	11
Glucides en g :	85	14
Dont sucres en g :	75	12
Fibres en g :	3,6	0,5
Protéines en g :	2,3	2.6
Sel (Na x 2,5) en g :	0,08	0,10

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 :	Dessert >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

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 = 18 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1,2 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.