

	Code produit : 4652	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4652 Code vrac : COR4652V indice 3 Réf. R&D : 166S1704	Préparation déshydratée pour MOUSSE NOIX DE COCO (1,11 kg)	Créée le : 22.06.17 (RG) Révisée le : 16.10.2026 (3) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour l'élaboration d'une mousse noix de coco aromatisée.

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

Sucre, dextrose de blé, sirop de glucose, huile de coco raffinée, noix de coco (7%), émulsifiant : E472b, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), gélifiants : E460 - E450 - E516 - E401 - E404, protéines de lait (**lait**), arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 370 g pour 1 litre de lait. **Soit une boîte pour 3 litres de lait UHT¹/₂ écrémé tempéré (8 à 20°C).**

Rendement : 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait UHT ¹/₂ écrémé tempéré. Monter au batteur : doucement pendant 1 minute, battre ensuite à grande vitesse pendant 6 minutes. Verser dans des ramequins et placer les au réfrigérateur 3 heures minimum.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 40 mL de lait (poids d'une portion environ 55g)
Energie (kJ) :	1990	374
Energie (kcal) :	474	89
Matières grasses en g :	18	3,3
Dont acides gras saturés en g :	17	3,0
Glucides en g :	75	13
Dont sucres en g :	65	12
Fibres en g :	2,0	0,3
Protéines en g :	1,9	1,6
Sel * (Na x 2,5) en g :	0,23	0,08

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

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

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**

**Tenir compte de la 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1110 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.