Côte Ouest restauration	**Code produit : 4655**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : COR4655 Code vrac : COR4655V Réf. R&D : 170S170213	***Préparation déshydratée pour MOUSSE AU CITRON (1,11 kg)***	Créée le : 25.07.17 (ED) Révisée le : 15.10.2026 (2) (MCO) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour réaliser une mousse au citron.

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

Sucre, sirop de glucose dextrose de maïs ou de blé, huile de coco raffinée, dextrose de blé, émulsifiant : E472b, gélatine de bœuf, protéines de lait (**lait**), épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), jus de citron concentré (amidon de maïs) (2%), acidifiant : E330, arôme naturel de citron, gélifiant : E401, colorants : caramel E150c – E101 (support : lactose) (**lait**).

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 UHT½ écrémé tempéré (8 à 20°C).**
Rendement : 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait UHT ½ écrémé. 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):	2058	394
Energie (kcal):	490	94
Matières grasses en g :	20	3.6
Dont acides gras saturés en g:	18	3.1
Glucides en g :	71	13
Dont sucres en g:	61	11
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	5.4	2.1
Sel (Na x 2,5) en g :	0.2	0.08

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**

***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
Anaérobie 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.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1110 grammes.

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.