

	Code produit : 4657	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : COR4657 Code vrac : COR4657V indice 2 Réf. R&D : 152S17032	Préparation déshydratée pour <b>MOUSSE AU NOUGAT</b> (1,11 kg)	Créée le : 31.07.17 (ED) Révisée le : 29.04.2024 (2) Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, sirop de glucose de maïs ou de blé, nougat de Montélimar (amandes émondées grillées, sucre, sirop de glucose de blé, miel, matière grasse végétale (coprah), albumine d'œuf, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), arôme naturel vanille) (9%) (**fruits à coques, œuf**), épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), huile de coco raffinée, émulsifiant : E472b, gélifiants : E460 - E450 - E516 - E401 - E404, protéines de lait (**lait**), arômes (**céleri**), colorant : caramel E150c.

### MODE D'UTILISATION

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

Rendement : 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boîte dans 3 litres de lait glacé UHT <sup>1/2</sup> 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 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 40 mL de lait (poids d'une portion environ 55 g)
Energie (kJ):	1920	365
Energie (kcal):	456	87
Matières grasses en g	15	2.9
Dont acides gras saturés en g:	12	2.2
Glucides en g	78	14
Dont sucres en g:	62	11
Fibres en g :	1.0	<0.5
Protéines en g	1.8	1.6
Sel * (Na x 2,5) en g	0.23	0.07

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 naturelle de sodium.

### POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15 % de lipides et < 20 g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	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.