

Code produit : 4659 FICHE TECHNIQUE

Réf info : COR4659 Code vrac : COR4659V indice 2 Réf. R&D : 158S17013 Préparation déshydratée pour MOUSSE CHOCOLAT BLANC (1,11 kg) Créée le : 28.07.17 (ED) Révisée le : 24/09/2024 (2)

Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse chocolat blanc aromatisée.

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

Chocolat blanc (30%) (Sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, poudre de lait écrémé) (lait), sucre, sirop de glucose de maïs ou de blé, dextrose de blé, huile de coco raffinée, émulsifiant : E472b, épaississant : amidon modifié de pomme de terre (E1414), gélifiants : E460 - E450 - E516 - E401 - E404, protéines de lait (lait), arômes, colorants : 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 boite pour 3 litres de lait UHT1/2 écrémé tempéré (8 à 20°C).

Rendement: 75 à 120 portions.

Diluer le contenu de la boite dans 3 litres de lait glacé 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):	2089	394
Energie (kcal):	499	94
Matières grasses en g	24	4.2
Dont acides gras saturés en g:	20	3.4
Glucides en g	66	12
Dont sucres en g:	56	10
Fibres en g:	0.9	0.1
Protéines en g	4.1	1.9
Sel * (Na x 2,5) en g	0.30	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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 1110 grammes.

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



Code produit: 4659 FICHE TECHNIQUE

Réf info : COR4659Préparation déshydratée pourCode vrac : COR4659V indice 2MOUSSE CHOCOLAT BLANCRéf. R&D : 158S17013(1,11 kg)

Créée le : 28.07.17 (ED) Révisée le : 24/09/2024 (2)

Page 2 / 2

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.