

	Réf info : 4677/T5310524	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO5310524 Code vrac : TO5310524V Indice : 4 Ref. R&D : 093V2404	<i>Préparation déshydratée pour CREME ANGLAISE</i>	Créée le : 30/09/2024 (VBU) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 30/09/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Préparation déshydratée pour réaliser une crème anglaise à la vanille bourbon.

LISTE DES INGREDIENTS

Sucre, dextrose de blé, épaississants : amidon modifié – gomme xanthane, crème en poudre (3%) (**lait**), jaune d'œuf poudre (**œuf**), arôme naturel de vanille bourbon, colorant : E160a(i), vanille bourbon.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

CONDITIONS D'UTILISATION

1. Verser la poudre dans le lait et porter à ébullition.
2. Laisser cuire 3 minutes en remuant le fond du récipient.
3. Mettre au froid pour obtenir une consistance onctueuse.
4. Servir frais.

Produit	Lait	Produit reconstitué
180g	1L	1L
1 BOITE = 900g	5L	5L

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : poudre beige.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1637	416
Energie (kcal):	386	98
Matières grasses en g :	1,9	1,6
Dont acides gras saturés en g :	1,0	0,9
Glucides en g :	91	18
Dont sucres en g :	77	16
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	1,0	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	0,05	0,10

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.

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 (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g

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'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