	Code produit : 4863 Réf info : COR4863 Code vrac : COR4863V Indice 2 Réf. R&D : 006P1601	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> TERRINES, SOUFFLES ET APPAREIL A GRATINS	Créée le : 15.01.16 (LS) Révisée le : 16.04.18 (1) Par RG Page 1 / 1

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

Pomme de terre (émulsifiant : E471, régulateur d'acidité : E330, antioxydant : E222,) (**sulfites***), blanc d'œuf foisonnant en poudre (acidifiant : E330, agent foisonnant : E1505) (**œuf**), farine de blé (**gluten**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), fécule de pomme de terre, lactose et protéines de lait (**lait**), poudre à lever : bicarbonate de sodium-pyrophosphate de sodium, sucre (**sulfites***), maltodextrine de pomme de terre, sel, huile de tournesol, épices, épaississant : E412.

***Sulfites : 34,2ppm max**

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : lait, œuf, gluten, sulfites 34,2ppm max.

MODE D'UTILISATION

Dosage terrines		
Ingrédients	Pour 1 terrine de 650g	Pour 12 terrines de 650g
Préparation	120g	1 sachet de 1,440kg
Eau	250g	3 kg
Crème liquide	100g	1,2 kg
Garniture	300g	3,6 kg


Mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer la garniture et mélanger. Remplir les terrines graissées préalablement et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Dosage soufflés		
Ingrédients	Pour 10 soufflés de 70g	Pour 100 soufflés de 70g
Préparation	140g	1 sachet de 1,440kg
Eau	300g	3 kg
Crème liquide	100g	1,0 kg
Fromage râpé	200g	2 kg

Mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer le fromage râpé et mélanger. Remplir les moules graissées préalablement et cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

Dosage appareil à gratin		
Ingrédients	Pour 10 gratins de 150g	Pour 120 gratins de 150g
Préparation	120g	1 sachet de 1,440kg
Eau	500g	6 kg
Crème liquide	170g	2 kg
Fromage râpé	170g	2 kg
Légumes surgelés	1,250kg	15 kg

Mélanger la quantité nécessaire de préparation avec l'eau et la crème. Incorporer le fromage râpé et mélanger. Repartir les légumes dans les moules graissées préalablement, puis napper avec l'appareil et cuire au four à 165°C pendant 30 minutes.

	Code produit : 4863 Réf info : COR4863 Code vrac : COR4863V Indice 2 Réf. R&D : 006P1601	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> TERRINES, SOUFFLES ET APPAREIL A GRATINS	Créée le : 15.01.16 (LS) Révisée le : 16.04.18 (1) Par RG Page 2 / 1

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de terrine reconstitué (sans garniture)	Valeurs théoriques pour 100g de soufflé reconstitué (sans garniture)	Valeurs théoriques pour 100g d'appareil à gratin reconstitué (sans garniture, sans légumes)
Energie (kJ):	1547	676	660	523
Energie (kcal):	367	162	158	126
Matières grasses en g	8,1	9,3	8,4	8,5
Dont acides gras saturés en g:	2,5	5,5	4,9	5,3
Glucides en g	50	13	14	8,2
Dont sucres en g:	6,4	1,9	1,9	1,2
Protéines en g :	22	6,1	6,1	3,8
Sel (Na x 2,5) en g :	5,5	1,4	1,5	0,85

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

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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1,44kg.

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.