

	Code produit : S723	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : SE723 Code vrac : SE723V indice 2 Réf. R&D : 224E1605	<i>Préparation déshydratée pour</i> MOUSSE NOIRE <i>avec du Blanc d'œuf</i> (1,25kg)	Créée le : 13.09.2007 Révisée le : 17.08.18 (10) Par MRL Page 1 / 1

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

Chocolat en poudre (cacao, sucre) (58,6%), huile de coco raffinée (sirop de glucose de maïs ou de blé, émulsifiant : E472b, protéines de lait (**lait**), colorants : caramel E150c - rouge de betterave, épaississants : amidon modifié de pomme de terre (E1414), gélifiants : E460 - E450 - E516 - E401 - E404, émulsifiant : E471, blanc d'œuf en poudre (acidifiant : E330, agent foisonnant : E1505) (0,25%) (**œuf**), arôme.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 500 g/l de lait demi-écrémé tempéré (entre 8 et 20°C). **La boîte de 1,25 kg de préparation pour 2,5 litres de lait.**

Rendement : 75 à 100 portions

A l'aide d'un batteur, délayer doucement pendant 1 minute la quantité nécessaire de préparation dans le lait demi-écrémé. Battre à grande vitesse pendant 5 minutes.

Verser la mousse dans des ramequins ou dans une jatte et placer ceux-ci en chambre froide pendant 2 heures au minimum. Consommer dans les meilleurs délais. Bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 32 mL de lait (poids d'une portion environ 50g)
Energie (kJ):	1890	380
Energie (kcal):	452	91
Matières grasses en g	20	3,8
Dont acides gras saturés en g:	17	3,1
Glucides en g	56	11
Dont sucres en g:	36	7,5
Protéines en g	7,2	2,3
Sel (Na x 2,5)	0,55	0,13

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
Anaérobies sulfite-réducteurs <	30 /g
Staphylocoque pathogène <	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 = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Boîte de 1,25kg.

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.