

	Réf. info : S919 Code produit : 679801170 Code vrac : 6798011701 indice 3 Réf. R&D : 350J09019	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> APPAREIL POUR TARTE AU CITRON	Créée le : 01.02.2010 Révisée le : 20.08.18 (9) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, œuf entier en poudre (œuf), épaississant : amidon modifié de maïs E1422, jus concentré de citron (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, amidon de maïs) (6,7%), acidifiant : acide citrique, sel, arôme naturel, gélifiant : agar-agar, colorant : bêta-carotène.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **La boîte de 1,5kg de préparation pour 3 litres d'eau + 1,4kg de beurre.**

Dosage indicatif : 500 g de préparation pour 1 litre d'eau + 450g de beurre.

Rendement : 80 tartelettes diamètre 11cm.

7 à 8 tartes de 10 à 12 personnes.

Mise en œuvre : Se disperse dans l'eau chaude ou l'eau froide. Mélanger votre appareil avec l'eau, puis porter à ébullition. Hors du feu, lisser au beurre. C'est prêt. Garnir les fonds de tarte ou tartelette.

Plus produit ! Adapter à la surgélation.

Suggestions : Pour obtenir une texture crémeuse, mixer votre appareil avant de garnir les fonds de tarte.

Finition : Glacer les tartes selon votre habitude et décorer au choix de meringues, rondelles de citron confit, chocolat...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 appareil de tartelette préparé avec 37,5mL d'eau et 17,5g de beurre (poids d'une portion environ 74g)
Energie (kJ)	1696	852
Energie (kcal)	400	205
Matières grasses en g	4,4	15
Dont acides gras saturés en g	1,3	9,9
Glucides en g	83	16
Dont sucres en g	71	14
Protéines en g	5,0	1,1
Sel (Na x 2,5)	0,83	0,18

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 par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,5kg.

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.