

	Réf. info : S992	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801505 Code vrac : 679801501 indice 7 Réf. R&D : 043E13014	Préparation déshydratée pour FLAN AUX ŒUFS GOUT VANILLE	Créée le : 15.03.07 Révisée le : 16.08.18 (6) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, amidon de maïs, œuf entier en poudre (5%)(œuf), gélifiant : carraghénanes (stabilisant : chlorure de potassium, dextrose de maïs), arômes (œuf), épaississant : gomme xanthane, colorants : bêta-carotène – extrait de curcuma.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 90 g/l de lait. **Une boîte pour 15 litres de lait.**

Rendement : 120 à 135 portions

Diluer la préparation dans un peu de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait, verser le mélange dans le lait bouillant. Reporter à douce ébullition 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Verser en ramequins et mettre au froid 1 heure avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 125 mL de lait (poids d'une portion environ 136g)
Energie (kJ):	1691	426
Energie (kcal):	399	101
Matières grasses en g	2,3	2,1
Dont acides gras saturés en g:	0,6	1,2
Glucides en g	91	16
Dont sucres en g:	78	14
Protéines en g	2,5	4,4
Sel (Na x 2,5)	0,23	0,15

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 :	Produits laitiers ou desserts lactés \geq 100mg de calcium et $<$ 5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Sulfito-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 1,35kg.

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.