

	Code produit : S9951 Réf. info : SE9951 Code vrac : 679801321 indice 7 Réf. R&D : 154P13020	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> ENTREMETS GOUT POMME VERTE	Créée le : 07.07.16 Révisée le : 30.07.19 Par TAD Page 1 / 1

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

Sucre, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E410 – E415, dextrose de blé, arômes (**LAIT**), gélifiants : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), huile de colza, colorants : E101 (dont support lactose) (**LAIT**) - E133.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 130 g/l de lait. **Le doypack pour 8 litres de lait.**

Rendement : **80 portions de 113g.**

Délayer la préparation dans le lait froid. Porter à ébullition le mélange tout en remuant avec un fouet et laisser cuire 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Répartir en ramequin et laisser refroidir une heure minimum avant de servir. Bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion reconstitué avec 100ml de lait ½ écrémé
Energie (kJ) :	1650	406
Energie (kcal) :	389	96
Matières grasses en g :	0,6	1,6
Dont acides gras saturés en g :	<0,1	0,9
Glucides en g :	95	17
Dont sucres en g :	86	16
Protéines en g :	<0,5	3,3
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,10	0,13

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

*Le présence de sel est exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent.

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN :**

**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés ≥ 100mg de calcium et <5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimums

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies 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

Le doypack de 1,04 kilogramme

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.