	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour GARNITURE TARTE AU CITRON	
	Réf info : T53 06 631 Code vrac : T5306630V indice 3 Code R&D : 218E1803	Créée le : 22.09.14 (FG) Révisée le : 06.09.18 (3) (RG) Page 1 / 1

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

Sucre, épaississant : amidon modifié de maïs E1422, jus concentré de citron en poudre (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre) (7%), dextrose de blé, œuf entier en poudre (**œuf**), acidifiant : acide citrique, gélifiant : agar-agar, arômes naturels de citron, colorant : bêtacarotène.

MODE DE PREPARATION

1. Délayer la préparation dans l'eau froide ou tiède.
2. Porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant.
3. Ajouter le beurre découpé en morceaux et bien mélanger, verser dans les tartelettes.
4. Mettre au froid et servir bien frais.

DOSAGE

Produit	Eau	Beurre doux	Tartelette de 75 g*
125 g	0,25 L	75 g	10 portions
La boîte : 750 g	1,5 L	450 g	60 portions

*Tartelette de 75g : 30g de pâte et 45g de garniture citron

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour réaliser une tarte au citron traditionnelle, meringuée ou non.
Peut également être incorporée dans d'autres préparations ou travaillée au siphon, à chaud ou à froid.
Exemple de recette : mousseline de citron aux framboises.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de garniture (poids d'une portion environ 45g)
Energie (kJ):	1674	437
Energie (kcal):	394	105
Matières grasses en g	2,3	6,4
Dont acides gras saturés en g:	0,6	4,2
Glucides en g :	88	11
Dont sucres en g:	72	9,0
Protéines en g :	2,6	0,4
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,08	0,03

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

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 750g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011