	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydratée pour
	# CREME ANGLAISE
Réf info : T5310524 Code vrac : TO5310524V Indice 2 Code R&D : 185P180113	Créée le : 03.12.18 (MRL) Révisée le : Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, épaississant : amidon modifié de maïs E1422, gélifiant : gomme xanthane E415, crème en poudre (3%) (**lait**), jaune d'œuf poudre (**œuf**), arômes, colorant : bêtacarotène E160a.

MODE DE PREPARATION

1. Verser la poudre dans le lait et porter à ébullition.
2. Laisser cuire 3 minutes en remuant le fond du récipient.
3. Mettre au froid pour obtenir une consistance onctueuse.
4. Servir frais.

DOSAGE

Produit	Lait	Produit reconstitué
180g	1L	1L
1 BOITE = 900g	5L	5L

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Crème anglaise est l'accompagnement indispensable de vos desserts.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100ml de produit reconstitué
Energie (kJ):	1642	416
Energie (kcal):	387	98
Matières grasses en g	1,9	1,6
Dont acides gras saturés en g:	1,0	0,9
Glucides en g	91	18
Dont sucres en g:	77	16
Protéines en g :	1,0	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	0,05	0,10

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

Teneur en sel exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g

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.