	FICHE TECHNIQUE
	Base neutre déshydratée pour
	CREME PATISSIERE A CHAUD
Réf info : T53 10 795 Code vrac : T5310795 indice 3 Code R&D : 224L13023	Créée le : 29.08.2013 (LS) Révisée le : 11.05.18 (5) (MRL) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Mélange en poudre spécialement développé pour l'élaboration d'une crème pâtissière.

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

Amidon de maïs* (conservateur : E222) (**sulfites**), farine de blé (**gluten**), lactose et protéines de lait (**lait**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), gélifiant : E407 (dextrose de maïs), arômes, colorants : curcumine-bêtacarotène, extrait de vanille.

*Taux de sulfites : 28.2ppm max

MODE DE PREPARATION

Dosage : ***90 g préparation + 1 litre de lait + 150g à 200 g sucre*** => 1240g à 1290g de produit reconstitué.

Mélanger la quantité nécessaire de sucre avec la quantité correspondante de préparation pour crème patissière. Délayer le mélange dans 1/5ème du lait froid. Porter le reste de lait à ébullition. Verser le mélange précédent dans le lait bouillant et reprendre l'ébullition quelques instants sans cesser de remuer.

DOSAGE

Produit	Lait	Sucre	Litres de préparation reconstituée
90g	1L	150g à 200g	1,2 L
720g	8L	1,2Kg à 1,6Kg	9,6 L

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec environ 7g de préparation 77,5 mL de lait ½ écrémé + 15,5 g de sucre (100 g)
Energie (kJ):	1524	512
Energie (kcal):	360	121
Matières grasses en g	3,2	1,4
Dont acides gras saturés en g:	1,1	0,8
Glucides en g	75	24
Dont sucres en g:	4,2	19
Protéines en g :	7,0	3,0
Sel** (Na x 2,5) en g :	0,33	0,10

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
Anaérobie sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 720g.

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