	FICHE TECHNIQUE *Préparation déshydratée pour* **BAVAROIS MANGUE FRUIT DE LA PASSION**	
	Réf info : T5315575 Code vrac : T5315575V indice 2 Code R&D : 260P13010	Créée le : 10.04.2014 (MR) Révisée le : 25.01.2016 (RG) (2) Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, gélatine de bœuf, mangue (saccharose, amidon de maïs)(3%), pomme poudre (conservateur : E220), huile de tournesol haut oléique (lactose, protéines de lait) (**lait**), acidifiant : E330, jus de fruit de la passion (amidon de maïs, saccharose) (0,5%), arômes, colorants : E100 – E160c.

MODE DE PREPARATION

1. Verser la poudre dans l'eau et battre le mélange pendant 4min. Réserver le produit.
2. Monter la crème en chantilly seule.
3. Incorporer progressivement le mélange à la chantilly.
4. Montage.
5. Mettre au froid au moins 2 heures.

DOSAGE

Produit	Eau	Crème entière liquide froide	Produit reconstitué
100g	0,15L	0,25L	0,75L
La boîte : 800g	1,2L	2L	6 L

Un grand classique dans les desserts légers et frais, à servir de manière traditionnelle, ou qui constituera une excellente base de création pâtissière.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué (20g de préparation + 30ml d'eau + 50ml de crème)
Energie (kJ):	1703	1038
Energie (kcal):	402	250
Matières grasses en g	2,7	18
Dont acides gras saturés en g:	0,2	12
Glucides en g :	86	19
Dont sucres en g:	86	18
Protéines en g :	6,8	2,4
Sel (Na x 2,5) en g :	0,02	0,05

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

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

Boite de 800g

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 oeuvre 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.