

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
CREME FONDANTE FRAMBOISE SAUGE**Réf info : T53 24 313
Code vrac : TO5324313V
Code R&D : 232P18011Créée le : 06.06.2017 (LS)
Révisée le : 07.09.2021 (3) (NSC)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Préparation en poudre pour élaborer une crème fondante aromatisée.

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

Sucre, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – E415, framboise (amidon de maïs, saccharose, émulsifiant : E322) (3%), arômes, sauge (1.5%), gélifiant : E407 (stabilisant : E508; dextrose de blé ou de maïs), huile de colza, colorant : E120.

DOSAGE

Produit	Lait	Crème liquide	Litres reconstitués	Portions
150g	500mL	500mL	1L	10
La boîte = 900g	3L	3L	6L	60

MODE DE PREPARATION

- Porter à ébullition le mélange lait +crème.
- Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant.
- Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à refroidissement complet, minimum 3 heures avant de servir

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15 g de préparation + 50 mL de lait et 50 mL de crème 35 % MG (Poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ):	1644	1026
Energie (kcal):	387	247
Matières grasses en g	0,6	18
Dont acides gras saturés en g:	0,1	12
18Glucides en g	94	18
Dont sucres en g:	83	15
Protéines en g	0,4	2,8
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

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germe aérobie mésophile	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	1000 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIEA conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 900g

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.