	FICHE TECHNIQUE	
	Préparation déshydratée pour ENTREMETS SAVEUR POIRE	
	Réf info : T60 10 058 Code vrac : T6010058V indice 2 Code R&D : 150P13021	Créée le : 13.02.2014 Révisée le : 26.05.17 (2) (RG) Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, lactose (**lait**), amidon de maïs, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arôme, colorants : E150c - E100 - E141.

MODE DE PREPARATION

1. Verser la poudre dans le lait tiède. Délayer au fouet.
2. Faire bouillir pendant 2 à 3 minutes sans cesser de remuer.
3. Verser dans les ramequins.
4. Mettre au froid avant de servir.

DOSAGE

Produit	Lait	Entremets reconstitués	Portions
120g	1 L	1 L	10
Le doy pack : 900g	7,5 L	7,5 L	75

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Décorer avec des quartiers de poires. Recouvrir du topping chocolat ou du coulis de noisette Toque d'Azur.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100mL de lait (poids d'une portion environ 112g)
Energie (kJ):	1611	384
Energie (kcal):	379	91
Matières grasses en g	<0,5	1,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	0,9
Glucides en g :	94	16
Dont sucres en g:	91	16
Protéines en g :	<0,5	3,3
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,08	0,13

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Doypack 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.

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