

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
ENTREMETS SAVEUR CARAMEL**

Réf info : 60 10 201

Code vrac : T6010201V indice 2

Code R&D : 137P13020

Créée le : 17.12.2013 (LS)

Révisée le : 06.07.2015 (1) (LS)

Page 1 / 1

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

Sucre roux de canne, maltodextrine de pomme de terre, arômes, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), amidon de maïs colorants : E150c - E160c - E100, sel.

DOSAGE

| Produit | Lait | Entremets reconstitués | Portions |
|-----------------|-------|------------------------|----------|
| 120g | 1 L | 1 L | 10 |
| La boîte : 900g | 7,5 L | 7,5 L | 75 |

MODE DE PREPARATION

1. Verser la poudre dans le lait tiède, délayer au fouet
2. Laisser cuire à feu doux pendant 2 minutes
3. Verser dans les ramequins
4. Mettre au froid avant de servir

Vous pouvez napper le flan avec les nappages au caramel, au chocolat ou au café.

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): | 1634 | 384 |
| Energie (kcal): | 385 | 91 |
| Matières grasses en g | <0,5 | 1,5 |
| Dont acides gras saturés en g: | <0,1 | 0,9 |
| Glucides en g : | 95 | 16 |
| Dont sucres en g: | 60 | 12 |
| Protéines en g : | <0,5 | 3,3 |
| Sel* (Na x 2,5) en g : | 0,48 | 0,18 |

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 sulfite-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

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.