

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
ENTREMETS A LA NOIX DE COCO**

Réf info : T60 10 573
Code vrac : T6010573V indice 2
Code R&D : 112P1406

Créée le : 10.06.2014 (LS)
Révisée le : 09.05.18 (4) (MRL)
Page 1 / 1

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

Maltodextrine de pomme de terre, sucre, sucre cassonade, noix de coco (5%), lait de coco (maltodextrine de tapioca et/ou maïs, protéines de lait) (4%) (lait), amidon de maïs, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), épaississant : E415, arôme, extrait de carthame (maltodextrine de pomme de terre et/ou maïs).

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 |
| La boîte : 900g | 7,5 L | 7,5 L | 75 |

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Idéal parsemé de Croc Déco coco-cacao.

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): | 1738 | 397 |
| Energie (kcal): | 411 | 94 |
| Matières grasses en g | 6,1 | 2,2 |
| Dont acides gras saturés en g: | 5,3 | 1,5 |
| Glucides en g : | 87 | 15 |
| Dont sucres en g: | 48 | 10 |
| Protéines en g : | 0,9 | 3,4 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 0,18 | 0,13 |

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 = 15 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.