

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

Réf info : T60 10 595  
Code vrac : T6010595V  
Code R&D : 147P14010

Créée le : 07.07.2014 (LS)  
Révisée le : 23.05.17 (2) (RG)  
Page 1 / 1

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

Sucre, dextrose de blé, amidon de maïs, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), épaississant : E415, arôme, colorants : E160c-E100.

**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.

Suggestion des « Déclinaisons d'abricot » : entremets abricot, recouvert d'une soupe d'abricots au romarin et accompagné d'une écume de liqueur d'abricot.

**DOSAGE**

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

**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):	1599	392
Energie (kcal):	376	93
Matières grasses en g	<0,5	1,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	0,9
Glucides en g :	93	16
Dont sucres en g:	89	15
Protéines en g :	<0,5	3,3
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,05	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**

Germe 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**

Doypack 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.