

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
ENTREMETS PISTACHE**

Réf info : T60 10 749

Code vrac : T6010749V indice 4

Code R&D : 144P13047

Créée le : 28.05.2014 (MR)

Révisée le : 07.06.2023 (5) (VBU)

Page 1 / 1

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

Sucre, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, pistache (3,3%) (**fruits à coques**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), amidon de maïs (E222), arôme, sel, colorants : 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	Produit reconstitué	Portions
120g	1 L	1 L	10
La boîte : 900g	7,5 L	7,5 L	75

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Vous pouvez parfumer et décorer avec un nappage fraise ou chocolat. Terminer selon les goûts avec une touche de chantilly.

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):	1642	394
Energie (kcal):	387	93
Matières grasses en g	1,5	1,7
Dont acides gras saturés en g:	0,2	0,9
Glucides en g :	92	16
Dont sucres en g:	64	12
Fibres en g :	1,1	0,1
Protéines en g :	0,7	3,4
Sel (Na x 2,5) en g :	0,63	0,18

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

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

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.