

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
TIMBALE AU CHOCOLAT NOIR**

Réf info : T53 06 370

Code vrac : T5306370V indice 4

Code R&D : 291E16013

Créée le : 27.02.2014 (MR)

Révisée le : 05.10.2022 (MCO) (5)

Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une timbale au chocolat noir.

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

Copeaux de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de soja) (**soja, lait**) (56%), cacao maigre (régulateurs d'acidité : E504(i), E524, E527), dextrose de blé, fécule de manioc, sirop de glucose de blé et/ou de maïs, cacao, huile de coco, beurre de cacao, sucre, huile de colza. émulsifiant E472b, protéines de lait (**lait**).

MODE DE PREPARATION

1. Verser le lait et la crème liquide dans un récipient.
 2. Faire chauffer le liquide et verser la préparation, porter jusqu'à l'ébullition. Retirer du feu.
 3. Verser dans les timbales ou autres portions individuelles et mettre au froid pendant 3 heures ou plus.
- Pour une consistance plus épaisse, préparer la veille votre Timbale Chocolat noir.

DOSAGE

Produit	Lait	Crème liquide	Produit reconstituée	Portions
400g	0,5L	0,5L	1L	12
La boîte : 800g	1L	1L	2L	24

Suggestion gourmande : fondue de chocolat noir aux fruits. Après le passage en frigo, passez la timbale quelques secondes aux micro-ondes. Vous pourrez ainsi enrober les fruits de chocolat tiède et déguster.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 41,7 ml de lait et 41,7 ml de crème (poids d'une portion environ 117 g)
Energie (kJ):	2036	1295
Energie (kcal):	488	312
Matières grasses en g	27	23
Dont acides gras saturés en g:	17	15
Glucides en g :	50	20
Dont sucres en g:	38	16
Fibres en g :	9,1	3.1
Protéines en g :	6,7	4,6
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,13	0,1

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 20 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 800g

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
TIMBALE AU CHOCOLAT NOIR****Réf info : T53 06 370**

Code vrac : T5306370V indice 4

Code R&D : 291E16013

Créée le : 27.02.2014 (MR)

Révisée le : 05.10.2022 (MCO) (5)

Page 2 / 1

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 oeuvre 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.