	<b>Réf. info : G7100117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7100117 Code vrac : G7100102 indice 6 Réf. R&D : 184S1702	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MOUSSE CHOCOLAT NOIR</b> <i>aux pépites de chocolat</i>	Créée le : 14.02.03 Révisée le : 18.06.2024 (18) Page 1 / 2

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une mousse chocolat noir aux pépites de chocolat aromatisée.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (60,4%), sirop de glucose de blé ou de maïs, huile de coco, colorant : caramel E150c, pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja) (**soja**) (5%), émulsifiant : E472b, gélatine de bœuf, épaississant : amidon modifié de pomme de terre E1414, protéines de lait (**lait**), gélifiant : alginate de sodium, arômes.

## MODE DE PREPARATION

Dosage : **Un doypack pour 2 litres de lait UHT½ écrémé tempéré (8 à 20°C).**

Dosage indicatif : 500 g/l de lait UHT½ écrémé tempéré (8 à 20°C).

Rendement : 80 portions.

A l'aide d'un batteur, délayer doucement pendant 1 minute la quantité nécessaire de produit dans le lait

Battre à grande vitesse pendant 5 minutes.

Verser la mousse dans des ramequins ou dans une jatte et placer ceux-ci en chambre froide pendant 2 heures.

Consommer dans les meilleurs délais.

*Suggestion* : Ajouter des zestes d'agrumes.

*Le plus produit* ! Mousse légère et onctueuse comme faite maison.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 25 ml de lait ½ écrémé (environ 37,5g)
Energie (kJ) :	1909	288
Energie (kcal) :	456	69
Matières grasses en g :	20	2,9
Dont acides gras saturés en g :	16	2,3
Glucides en g :	55	8,1
Dont sucres en g :	40	6,2
Fibres en g :	9,5	1,2
Protéines en g :	9,3	2,0
Sel (Na x 2,5) en g :	0,15	0,04

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

## POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15% de lipides et < 20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

\*\*Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

## 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.


## CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Doypack


Carton de 6 doypacks

Poids net : 1kg

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
 PALC SAS	Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Marc HARI Chargé de développement et applications culinaires	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ

	<b>Réf. info : G7100117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7100117 Code vrac : G7100102 indice 6 Réf. R&D : 184S1702	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MOUSSE CHOCOLAT NOIR</b> <i>aux pépites de chocolat</i>	Créée le : 14.02.03 Révisée le : 18.06.2024 (18) Page 2 / 2

**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.

	<b>EMETTEUR</b>	<b>VERIFICATEUR</b>	<b>APPROBATEUR</b>
	Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Marc HARI Chargé de développement et applications culinaires	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ