	Réf. info : G7500217 Code produit : G7500217 Code vrac : G7500202 indice 6 Réf. R&D : 194E409	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour ENTREMETS CHOCOLAT	Créée le : 13.02.03 Révisée le : 18.06.2024 (13) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un entremets chocolat.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (62,5%), sucre, épaississants : E1422 – E415, gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), colorant : E150c, arôme.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 150 g pour 1 litre de lait. **Le sachet pour 8 litres de lait.**

Rendement : 80 portions

Délayer la préparation dans le lait froid. Porter à ébullition le mélange tout en remuant avec un fouet et laisser cuire 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. Répartir en ramequins et laisser refroidir 2 heures minimum avant de servir.

Suggestion : Ajouter un peu de sucre vanillé

Le plus produit ! Onctuosité, fondant et force en chocolat.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 100 mL de lait (poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ):	1622	450
Energie (kcal):	384	107
Matières grasses en g	4,6	2,3
Dont acides gras saturés en g	2,8	1,5
Glucides en g	78	17
Dont sucres en g	68	15
Fibres en g	7,4	1,1
Protéines en g	3,9	3,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,10	0,10

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

Catégorie d'aliment :	Produits laitiers ou desserts lactés \geq 100mg de calcium et $<$ 5g de lipides par portion
Recommandation de consommation :	6 repas sur 20 minimum

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		non détecté /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 1.2kg

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.

PALC SAS 	EMETTEUR Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	VERIFICATEUR Marine COUT Aromaticienne	APPROBATEUR Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ
---	--	---	---