	<b>Réf. info : G7470117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7470117 Code vrac : G7470102 indice 8 Réf. R&D : 341B901	<i>Préparation déshydratée pour <b>CREME BRULEE</b> et <b>CREME RENVERSEE</b></i>	Créée le : 29.01.2003 Révisée le : 13.08.2025 (18) Page 1 / 2

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une crème brûlée ou renversée.

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

Sucre, épaississant : E1422, œuf entier en poudre (**œuf**), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de maïs ou de blé), arômes (**œuf**), stabilisant : E450, colorants : E160a(i) - E100 - E160c.

### MODE DE PREPARATION

Dosage en crème brûlée : 140 g de préparation + 700 ml lait + 300 ml crème liquide.

**Soit un doypack pour 5,5 litres de lait + 2,5 litres de crème liquide.**

Rendement pour l'étui : environ 80 à 100 portions.

Délayer la quantité nécessaire de produit dans la crème fleurette (ou crème liquide UHT). Détendre au fouet le mélange avec le lait bouillant et porter pendant 1 minute ce mélange à ébullition en remuant. Répartir la crème dans les coupelles et faire refroidir. Au moment de servir, saupoudrer chaque portion de cassonade (ou sucre roux) et la faire caraméliser.

Dosage en crème renversée : 140 g de préparation + 1 litre de lait.

**Soit un doypack pour 8 litres de lait.**

Rendement pour l'étui : environ 80 à 100 portions.

Délayer la quantité nécessaire de produit dans une partie du lait froid. Détendre au fouet le mélange avec le reste du lait bouillant et porter à ébullition en remuant.

Verser la préparation dans des ramequins et servir après complet refroidissement.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion de crème brûlée préparée avec 14g de préparation + 70ml de lait + 30ml de crème (114g)	Valeurs théoriques pour 1 portion de crème renversée préparée avec 14g de préparation 100ml de lait (114g)
Energie (kJ) :	1690	742	435
Energie (kcal) :	399	178	103
Matières grasses en g :	3,6	11	2,1
Dont acides gras saturés en g :	1,1	7,3	1,2
Glucides en g :	87	16	17
Dont sucres en g :	73	14	15
Fibres en g :	0,8	0,1	0,1
Protéines en g :	4,2	3,6	3,8
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,68	0,18	0,18

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

\*La teneur en sel est exclusivement due à la teneur en sodium présent naturellement.

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

\*\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition


#### Pour une utilisation en crème brûlée

<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

### Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ

	<b>Réf. info : G7470117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7470117 Code vrac : G7470102 indice 8 Réf. R&D : 341B901	<i>Préparation déshydratée pour <b>CREME BRULEE</b> et <b>CREME RENVERSEE</b></i>	Créée le : 29.01.2003 Révisée le : 13.08.2025 (18) Page 2 / 2

**Pour une utilisation en crème renversée**

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Produits laitiers ou desserts lactés $\geq$ 100mg de calcium et $<$ 5g de lipides par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	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**

Un doypack de 1120 grammes.  
Carton de 6 étuis

**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.

**Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6**

<b>EMETTEUR</b>	<b>VERIFICATEUR</b>	<b>APPROBATEUR</b>
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ