



## FICHE TECHNIQUE

### PREPARATION POUR CREME PATISSIERE A FROID PREMIUM 10 kg art. 1-42-010468

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour crème pâtissière à froid, instantanée. Permet la préparation de pâtisseries appellation "pur beurre" et "au beurre".

#### DENOMINATION

En accord avec la position de l'administration centrale de la DGCCRF portant sur les appellations des préparations pour crèmes pâtisseries et pour garnitures pâtisseries datée du 11/04/2013, ce produit est classé :

- dans la catégorie des préparations destinées à être reconstituées avec de l'eau contenant plus de 2% de protéines laitières et donc il bénéficie de l'appellation "préparation pour crème pâtissière".

- d'autre part, dans la catégorie des produits ne contenant pas de matière grasse végétale et donc il permet d'utiliser les mentions "pur beurre" et "au beurre".

#### MODE D'EMPLOI

Versez 1 L d'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez 400 g de la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse, légère et brillante.

#### INGREDIENTS

Sucre, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, dextrose (contient **GLUTEN**), **CRÈME** en poudre, **LACTOSE**, **LAIT** écrémé en poudre, émulsifiants : E472a-E472b-E339, sirop de glucose, régulateur d'acidité : E263, arômes (contient **LAIT**), colorants : E160b-E101i.

Traces éventuelles de **FRUITS A COQUES, ŒUF**.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : 5% ± 1% max

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 100 000
Moisissures :	< 1000
E. coli :	< 10
Salmonelles :	absence dans 25g
Saphylocoques :	< 100

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de produit fini
Energie (kJ) :	1729	494
Energie (kcal) :	409	117
Graisses totales (g) :	5,7	1,6
dont -Acides gras saturés ( g) :	0,9	0,3
Glucides (g) :	86,9	24,8
dont - Sucres ( g) :	56,6	16,2
Protéines ( g) :	2,2	0,6
Sel ( g) :	0,47	0,13

#### CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)